Almanach-manuel de la Bonne Cuisine

Cuisinière

1865

22101413822

Med
K8486

WELLCOME INSTITUTE
LIBRARY

Coll.	welMOmec
Call No.	QT

ALMANACH
MANUEL
DE LA
BONNE CUISINE
ET DE LA
MAITRESSE DE MAISON

RÉDIGÉ

Avec le concours des Maîtres d'Hôtel et Chefs de Cuisine des premières maisons de Paris.

8e ANNÉE.

1865.

PARIS,

PAGNERRE, Libraire-Éditeur,

RUE DE SEINE, 18.

ANNUAIRE POUR 1865.

L'ANNÉE 1865 RÉPOND AUX ANNÉES

6578 de la période julienne.
2641 depuis la première Olympiade d'Iphitus jusqu'en juillet.
2618 de la fondation de Rome selon Varron (mars).
2612 de l'époque de Nabonassar depuis février.
1865 de la naissance de Jésus-Christ.
1281 des Turcs, qui commence le 6 juin 1864 et finit le 26 mai 1865.

Saisons.

Le *Printemps* commencera le 20 mars, à 2 heures 15 minutes du soir.

L'*Eté* commencera le 21 juin, à 10 heures 54 minutes du matin.

L'*Automne* commencera le 23 septembre, à 1 heure 9 minutes du matin.

L'*Hiver* commencera le 21 décembre, à 6 heures 58 minutes du soir.

Fêtes annuelles et mobiles.

La Septuagésime, 12 février.
Les Cendres, 1er mars.
PAQUES, 16 avril.
Les Rogations, 22-23-24 mai.
L'ASCENSION, 25 mai.
LA PENTECOTE, 4 juin.
La Trinité, 11 juin.
LA FÊTE-DIEU, 15 juin.
L'Avent, 3 décembre.

Quatre-temps.

Les 8, 10 et 11 mars.
Les 7, 9 et 10 juin.
Les 20, 22 et 23 septembre.
Les 20, 22 et 23 décembre.

Éclipses.

Le 10 avril, *éclipse partielle de lune*, en partie visible à Paris.

Le 25 avril, *éclipse totale de soleil*, invisible à Paris.

Le 4 octobre, *éclipse partielle de lune*, visible à Paris.

Le 19 octobre, *éclipse annulaire de soleil;* à Paris, partielle, en partie visible.

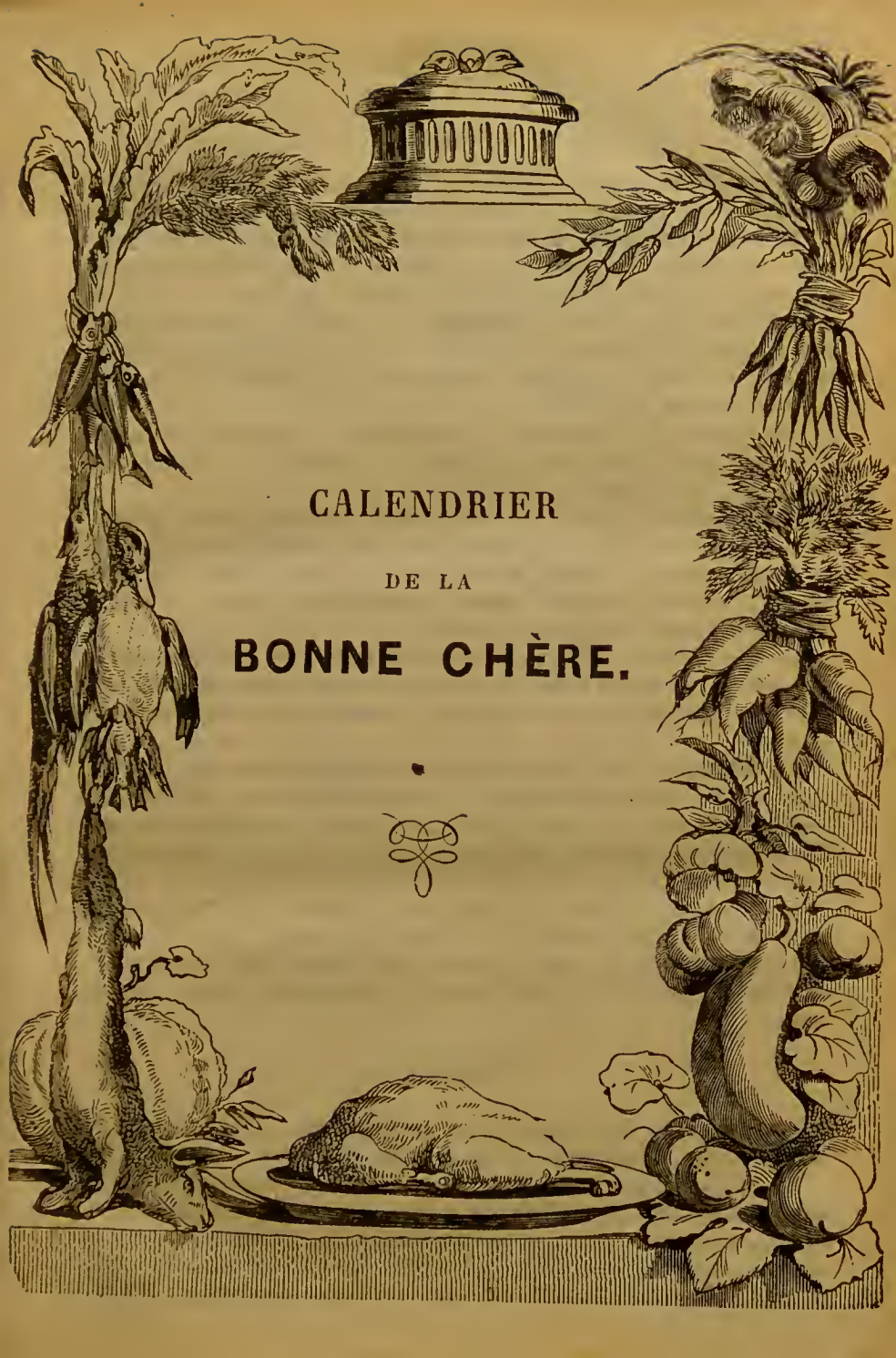
CALENDRIER POUR 1865.

JANVIER. ♒		FÉVRIER. ♓		MARS. ♈	
☽ Prem. Quart. le 4.		☽ Prem. Quart., le 3.		☽ Prem. Quart., le 4.	
○ Pleine Lune, le 11.		○ Pleine Lune, le 10.		○ Pleine Lune, le 12.	
☾ Dern. Quart. le 20.		☾ Dern. Quart., le 18.		☾ Dern. Quart., le 20.	
● Nouv. Lune, le 27.		● Nouv. Lune, le 25.		● Nouv. Lune, le 27.	
Les j. c. de 1 h. 6 m.		Les j. c. de 1 h. 32 m.		Les j. c. de 1 h. 50 m.	
1 D.	CIRCONCIS.	1 m.	s. Ignace.	1 m.	*Cendres.*
2 l.	s. Basile, év.	2 j.	*Purificat.*	2 j.	s. Simplice.
3 m.	s^e Genevièv.	3 v.	s. Blaise.	3 v.	s^e Cunégond.
4 m.	s. Rigobert.	4 s.	s. Gilbert.	4 s.	s. Casimir.
5 j.	s. Siméon.	5 D.	s^e Agathe.	5 D.	s. Dra. *Qua.*
6 v.	EPIPHANIE.	6 l.	s. Wast.	6 l.	s^e Colette.
7 s.	s. Théaulon.	7 m.	s. Romain.	7 m.	s. Thomas.
8 D.	s. Lucien.	8 m.	s. Jean d. M.	8 m.	s. J. d. D. Q. 1
9 l.	s. Furcy.	9 j.	s^e Apolline.	9 j.	s^e Françoise.
10 m.	s. Paul, er.	10 v.	s^e Scholast.	10 v.	s. Taraise.
11 m.	s. Théodose.	11 s.	s. Séverin.	11 s.	40 Martyrs.
12 j.	s. Arcade.	12 D.	s^e Eul. *Sept.*	12 D.	s. P. év. *Rem*
13 v.	Bapt. N.-S.	13 l.	s. Lézin.	13 l.	s. Maximil.
14 s.	s. Hilaire.	14 m.	s. Valentin.	14 m.	s. Lubin.
15 D.	s. Maur.	15 m.	s. Faustin.	15 m.	s. Longin.
16 l.	s. Guillaum.	16 j.	s. Onésime.	16 j.	s. Cyriaque.
17 m.	s. Antoine.	17 v.	s. Sylvain.	17 v.	s. Abraham.
18 m.	C. s. Pierre.	18 s.	s. Siméon.	18 s.	s. Alexandre
19 j.	s. Sulpice.	19 D.	s. Gab. *Sex*	19 D.	s. Joseph *Oc.*
20 v.	s. Sébastien.	20 l.	s. Eucher.	20 l.	s. Joachim.
21 s.	s^e Agnès.	21 m.	s. Pepin.	21 m.	s. Benoît.
22 D.	s. Vincent.	22 m.	C. s. P. à A.	22 m.	s. Lée.
23 l.	s. Ildefonse.	23 j.	s^e Isabelle.	23 j.	s. Victor.
24 m.	s. Babylas.	24 v.	s. Matthias.	24 v.	s. Gabriel.
25 m.	Conv. Paul.	25 s.	s. Taraise.	25 s.	*Annonciat.*
26 j.	s^e Paule.	26 D.	s. Alex. *Qui.*	26 D.	s. Lud. *Lœt.*
27 v.	s^e Julienne.	27 l.	s. Léandre.	27 l.	s^e Lydie.
28 s.	s. Charlem.	28 m.	s. Rom. *m. g.*	28 m.	s. Gontran.
29 D.	s. Franç. S.			29 m.	s. Eustache.
30 l.	s^e Bathilde.			30 j.	s. Rieul.
31 m.	s^e Marcelle.	N. d'or 4. Ep. III.		31 v.	s. Gui.

AVRIL. ♉		MAI. ♊		JUIN. ♋	
☽ Prem. Quart., le 3.		☽ Prem. Quart., le 2.		☽ Prem. Quart., le 1.	
☺ Pleine Lune, le 11.		☺ Pleine Lune, le 10.		☺ Pleine Lune, le 9.	
☾ Dern. Quart., le 18.		☾ Dern. Quart., le 18.		☾ Dern. Quart., le 16.	
● Nouv. Lune, le 25.		● Nouv. Lune, le 24.		● Nouv. Lune, le 23.	
Les j. c. de 1 h. 42 m.		Les j. c. de 1 h. 19 m.		Les j. c. de 19 m.	
1 s.	s. Hugues.	1 l.	s. Philippe.	1 j.	s. Thierri.
2 D.	*Passion.*	2 m.	s. Athanase.	2 v.	s. Pothin.
3 l.	s. Richard.	3 m.	*Inv. ste Cr.*	3 s.	s^e Clotil. *v. j.*
4 m.	s. Ambroise.	4 j.	s^e Monique.	4 D.	PENTECÔTE.
5 m.	s. Vinc. Fer.	5 v.	s. Augustin.	5 l.	s. Boniface.
6 j.	s. Célestin.	6 s.	s. Jean P. L.	6 m.	s. Claude.
7 v.	s. Hégésipp.	7 D.	s. Stanislas.	7 m.	s. Paul. Q. T.
8 s.	s. Edèze.	8 l.	s. Désiré.	8 j.	s. Médard.
9 D.	*Rameaux.*	9 m.	s. Grégoire.	9 v.	s. Prime.
10 l.	s^e Azélie.	10 m.	s. Gordien.	10 s.	s. Landri.
11 m.	s. Jules.	11 j.	s. Mamert.	11 D.	s. Bar. *Trin.*
12 m.	s^e Godeberte	12 v.	s. Porphyre.	12 l.	s. Basilide.
13 j.	s. Marcellin.	13 s.	s. Servais.	13 m.	s. Ant. de P.
14 v.	s. Just. *V. St.*	14 D.	s. Eramb.	14 m.	s. Rufin.
15 s.	s. Paterne.	15 l.	s^e Delphine.	15 j.	FÊTE-DIEU.
16 D.	PAQUES.	16 m.	s. Honoré.	16 v.	s. Fargeau.
17 l.	s. Anicet.	17 m.	s. Pascal.	17 s.	s. Adolphe.
18 m.	s. Parfait.	18 j.	s. Eric.	18 D.	s^e Marine.
19 m.	s. Léon.	19 v.	s. Yves.	19 l.	s. Gervais.
20 j.	s. Anselme.	20 s.	s. Bernard.	20 m.	s. Silvère.
21 v.	s^e Hildegon.	21 D.	s^e Virginie.	21 m.	s. Leufroi.
22 s.	s^e Opportun.	22 l.	s^e Julie. *Rog.*	22 j.	s. Paulin.
23 D.	s. G. *Quas.*	23 m.	s. Didier.	23 v.	s. Félix.
24 l.	s. Robert.	24 m.	s^e Jeanne.	24 s.	s. *Jean-Bap.*
25 m.	s. Marc.	25 j.	ASCENSION.	25 D.	s. Prosper.
26 m.	s. Clet.	26 v.	s. Adolphe.	26 l.	s. Babolein.
27 j.	s. Anthime.	27 s.	s. Hildebert.	27 m.	s. Crescent.
28 v.	s. Polycarpe	28 D.	s. Germain.	28 m.	s. Irénée.
29 s.	s. Vital.	29 l.	s. Maximin.	29 j.	s. Pre s. Paul
30 D.	s. Eutrope.	30 m.	s^e Emilie.	30 v.	Com. s. Paul.
		31 m.	s^e Pétronille.		

JUILLET. ♌		AOUT. ♍		SEPTEMBRE. ♎	
☽ Prem. Quart., le 1.		○ Pleine Lune, le 7.		○ Pleine Lune, le 5.	
○ Pleine Lune, le 8.		☾ Dern. Quart., le 13.		☾ Dern. Quart., le 12.	
☾ Dern. Quart., le 15.		● Nouv. Lune, le 21.		● Nouv. Lune, le 19.	
● Nouv. Lune, le 22.		☽ Prem. Quart., le 29.		☽ Prem. Quart., le 28.	
Les j. d. de 1 h.		Les j. d. de 1 h. 38 m.		Les j. d. de 1 h. 44 m.	
1 s.	s. Martial.	1 m.	s. Pierre ès l.	1 v.	s. Leu, s. G.
2 D.	Vis. N. D.	2 m.	s. Etienne.	2 s.	s. Lazare.
3 l.	s. Anatole.	3 j.	Inv. s. Etien.	3 D.	s. Grégoire.
4 m.	Tr. s. Mart.	4 v.	s. Dominiq.	4 l.	s^e Rosalie.
5 m.	s^e Zoé, m.	5 s.	s. Yon, m.	5 m.	s. Bertin.
6 j.	s. Tranquil.	6 D.	Tr. de N.-S.	6 m.	s. Onésippe.
7 v.	s^e Aubierge.	7 l.	s. Gaëtan.	7 j.	s. Cloud.
8 s.	s^e Priscille.	8 m.	s. Justin.	8 v.	*Nativité.*
9 D.	s^e Véroniq.	9 m.	s. Spire.	9 s.	s. Omer, év.
10 l.	s^e Félicité.	10 j.	s. Laurent.	10 D.	s^e Pulchérie.
11 m.	Tr. s. Benoît	11 v.	S. de s^e C.	11 l.	s. Patient.
12 m.	s. Gualbert.	12 s.	ste Claire.	12 m.	s. Cerdot.
13 j.	s. Turiaf.	13 D.	s. Hippolyte.	13 m.	s. Aimé.
14 v.	s. Bonavent.	14 l.	s. Eus. *v. j.*	14 j.	Exalt. s^e Cr.
15 s.	s. Henri.	15 m.	ASSOMPTION	15 v.	s. Nicomède
16 D.	N. D. M. C.	16 m.	s. Roch.	16 s.	s. Cyprien.
17 l.	s. Alexis.	17 j.	s. Mammès.	17 D.	s. Lambert.
18 m.	s. Clair.	18 v.	s^e Hélène.	18 l.	s. Jean Ch.
19 m.	s. Vinc. de P.	19 s.	s. Louis, év.	19 m.	s. Janvier.
20 j.	s^e Marguer.	20 D.	s. Bernard.	20 m.	s. Eust. Q. T.
21 v.	s. Victor.	21 l.	s. Privat.	21 j.	s. Matthieu.
22 s.	s^e Madeleine	22 m.	s. Symphor.	22 v.	s. Maurice.
23 D.	s. Apollinai.	23 m.	s. Sidoine.	23 s.	s^e Thècle, v.
24 l.	s. Christ. *v.*	24 j.	s. Barthél.	24 D.	s. Andoche.
25 m.	s. Jacq. s. C.	25 v.	s. Louis, roi.	25 l.	s. Firmin.
26 m.	Tr. de s. M.	26 s.	s. Zéphirin.	26 m.	s^e Justine.
27 j.	s. Pantaléon	27 D.	s. Césaire.	27 m.	s. C. s. D.
28 v.	s^e Anne.	28 l.	s. Augustin.	28 j.	s. Céran.
29 s.	s^e Marthe.	29 m.	Déc. de S. J.	29 v.	s. Michel.
30 D.	s. Abdon.	30 m.	s. Fiacre.	30 s.	s. Jérôme.
31 l.	s. Ger. l'A.	31 j.	s. Ovide.		

OCTOBRE. ♏		NOVEMBRE. ♐		DÉCEMBRE. ♑	
☺ Pleine Lune, le 4.		☺ Pleine Lune, le 3.		☺ Pleine Lune, le 2.	
☾ Dern. Quart., le 11.		☾ Dern. Quart., le 10.		☾ Dern. Quart., le 10.	
● Nouv. Lune, le 19.		● Nouv. Lune, le 18.		● Nouv. Lune, le 18.	
☽ Prem. Quart. le 27.		☽ Prem. Quart. le 26.		☽ Prem. Quart. le 25.	
Les j. d. de 1 h. 46 m.		Les j. d. de 1 h. 19 m.		Les j. décr. de 27 m.	
1 D.	s. Remi, év.	1 m.	TOUSSAINT.	1 v.	s Eloi.
2 l.	ss. Anges G.	2 j.	*Trépassés.*	2 s.	s. Fr.-Xav.
3 m.	s. Denis l'A.	3 v.	s. Marcel.	3 D.	s. Miroc. *Av.*
4 m.	s. Fr. d'Ass.	4 s.	s. Charles.	4 l.	s^e Barbe.
5 j.	s^e Aure, v.	5 D.	s^e Bertilde.	5 m.	s. Sabas, a.
6 v.	s. Bruno.	6 l.	s. Léonard.	6 m.	s. Nicolas.
7 s.	s. Serge, s^e B.	7 m.	s. Vilbrod.	7 j.	s^e Fare, v.
8 D.	s^e Thaïs.	8 m.	s^es Reliques.	8 v.	*Conception.*
9 l.	s. Denis, év.	9 j.	s. Mathurin.	9 s.	s^e Léocadie.
10 m.	s. Géréon.	10 v.	s. Léon.	10 D.	s^e Valère.
11 m.	s. Venant.	11 s.	s. Martin.	11 l.	s. Fuscien.
12 j.	s. Vilfrid.	12 D.	s. René, év.	12 m.	s. Damas.
13 v.	s. Edouard.	13 l.	s. Brice, év.	13 m.	s^e Luce, v.
14 s.	s. Caliste.	14 m.	s. Achille.	14 j.	s. Nicaise.
15 D.	s^e Thérèse.	15 m.	s. Eugène.	15 v.	s. Mesmin.
16 l.	s. Léopold.	16 j.	s. Eucher.	16 s.	s^e Adélaïde.
17 m.	s. Cerbon.	17 v.	s. Aignan.	17 D.	s^e Olympe.
18 m.	s. Luc, év.	18 s.	s^e Aude.	18 l.	s. Gratien.
19 j.	s. Savinien.	19 D.	s^e Elisabeth.	19 m.	s. Meurice.
20 v.	s. Sendou.	20 l.	s. Edmond.	20 m.	s^e Phil. Q. T.
21 s.	s^e Ursule.	21 m.	Pr. de la V.	21 j.	s. Thomas.
22 D.	s. Mellon.	22 m.	s^e Cécile.	22 v.	s. Honorat.
23 l.	s. Hilarion.	23 j.	s. Clément.	23 s.	s^e Vict. *v. j.*
24 m.	s. Magloire.	24 v.	s^e Flore.	24 D.	s. Yves.
25 m.	s. Cr. s. Cr.	25 s.	s^e Catherine.	25 l.	NOEL.
26 j.	s. Rustique.	26 D.	s^e Genev. A.	26 m.	s. Etienne.
27 v.	s. Frum.	27 l.	s. Sosthène.	27 m.	s. Jean, ap.
28 s.	s. Sim. s. J.	28 m.	s. Severin.	28 j.	s^s Innocents.
29 D.	s. Faron, év.	29 m.	s. Saturnin.	29 v.	s. Thomas C.
30 l.	s. Lucain.	30 j.	s. André.	30 s.	s^e Colombe.
31 m.	s. Quen. *v. j.*	Lettre dominicale A.		31 D.	s. Sylvestre.



CALENDRIER

DE LA

BONNE CHÈRE.

JANVIER.

Ce mois partage avec l'automne l'avantage de rassembler les productions le plus faites pour satisfaire notre gourmande sensualité.

La viande de boucherie est excellente; on trouve en grande quantité toute espèce de gibier et de volaille, le sanglier, le daim de l'année, le chevreuil, le lièvre, l'outardo, l'oie grasse, les oies et les canards domestiques et sauvages; les perdrix de toute espèce, les bécasses, bécassines, bartavelles, alouettes, rouges-gorges, les faisans, les coqs de bruyère, la gelinotte, la sarcelle, le vanneau, le pluvier doré, etc., etc.

En poissons : L'esturgeon, le thon frais, le saumon, la truite, le turbot, les merlans, les cabillauds, les limandes, les éperlans, les crevettes, les huîtres.

En légumes sur couche : Laitue à couper, cerfeuil, radis, persil, pourpier, cresson alénois, oseille, estragon, asperges vertes.

En pleine terre : Choux de Bruxelles, de Milan, cabus, à grosses côtes, poireaux, ciboules, salsifis, scorsonères, chervis, mâches, raiponces, persil, oseille, épinards.

Serre à légumes : Choux-fleurs, céleri-rave, rave ordinaire, barbe de capucin, chicorée frisée, potirons, courges, cardons, carottes, chervis, panais, navets, betteraves, pommes de terre, oignons, salsifis.

Le raisin qui, avec des soins, peut avoir été conservé;

Les poires de Saint-Germain, — belle de Berry, — Virgouleuse, — passe-Colmar, — bon chrétien, — beurré d'Aremberg, — besi Chaumontel, — Charles Van Mons, — Léopold Ier, — passe-tardive, — belle angevine;

Les pommes reinette d'Angleterre, — dorée, — grise, — de Cantorbéry, — Hawthornden, — fenouillet jaune.

Dans les premiers jours de janvier, les oranges de Portugal commencent à venir à Paris, ainsi que les délicieuses petites mandarines.

FÉVRIER.

Février est le crescendo de son prédécesseur; c'est le temps du carnaval, des indigestions ou des fausses digestions.

La viande de boucherie et la charcuterie sont aussi recherchées que dans le mois de janvier; le gibier, plus rare, ne manque pas encore. Les malles des courriers et les chemins de fer regorgent de dindes aux truffes, de pâtés de foie gras, de terrines qui, du nord, du midi, accourent vers Paris pour devancer le carême : Nérac,

Strasbourg, Troyes, Lyon, Cahors, Périgueux rivalisent de zèle et d'activité pour nous combler de délices. Du Périgord à Paris, les truffes exhalent leur succulent parfum à l'approche des jours gras; la gloire de la volaille est au comble; les poulets, les poulardes, les oies, les canards sont aussi abondants que recherchés.

Les poissons et les légumes sont les mêmes qu'en janvier; les champignons sont communs.

On a encore quelques grappes de raisin;

Les poires de Colmar, — muscat-Lallemand, — orange d'hiver, — belle reine d'hiver;

Les pommes de fenouillet, — calville, — châtaignier, — reinettes, — faro, — Blenheim Pippin, — golden drop.

MARS.

Les poissons appartiennent aussi bien aux deux mois précédents qu'à celui-ci, mais mars est l'époque de leur gloire. On voit arriver à la halle, en quantité, l'esturgeon, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot, le turbotin, les soles, les carrelets, les limandes, les truites de mer, les huîtres vertes et blanches de Dieppe, de Courseulles et de Cancale.

Les poissons d'eau douce ne sont pas moins abondants : les brochets, les carpes, les truites, les ombres, l'anguille, la perche, la lotte, le goujon, la brême, le barbillon et la tanche.

Les légumes de ce mois sont à peu près ceux des précédents, mais ils deviennent plus rares et manquent de qualité; les purées de haricots, de pois, de lentilles se montrent pourtant encore avec avantage.

On a en légumes sur couche : Asperges, radis, raves, persil, oseille, cerfeuil, laitues pommées, carottes, pois hâtifs, haricots, choux-fleurs.

En pleine terre : Oseille, épinards, chicorée sauvage, poirée, laitue, panais, cerfeuil, persil, crambé (blanchi), navets (les pousses tendres), choux (ordinaires).

Serre à légumes : Carottes, navets, betteraves, pommes de terre, oignons, choux-raves, céleri.

Le fruitier fournit :

Les poires de Catillac; — Colmar d'hiver; — bergamote de Pentecôte; — épine d'hiver; — orange d'hiver; — bon chrétien d'hiver, — royale d'hiver; — Ambrette; — Élisa d'Heyst.

Les pommes de reinette du Canada; — grise; — franche; — calville blanc; — court-pendu; — francatu; — châtaignier; — Pearson's plate.

AVRIL.

Si ce temps de l'année est le plus agréable, il est aussi le plus ingrat en volailles, gibier, légumes et fruits.

Les aloses remontent alors les rivières, le temps pascal ramène l'agneau, et les jambons de Bayonne et de Mayence sont de saison.

Les asperges commencent à pointer à la fin de ce mois.

On peut disposer en légumes sur couche : Laitues, chicorée frisée, choux-fleurs, pois, haricots.

Pleine terre : Asperges, laitue panion, choux d'York, choux-fleurs, crambés, brocolis, pois, fèves, oseille, persil, cerfeuil, oignon blanc, choux et navets (les pousses tendres).

Le fruitier contient encore :

Les poires de Catillac; — muscat-Lallemand; — bergamote de Hollande; — de Pâques; — de la Pentecôte; — de Soulers; — bon chrétien d'hiver; — bellissime d'hiver; — Élisa d'Heyst; — Simon Bouvier; — Prévost.

Les pommes de reine-Blanche du Canada; — grise du Canada; — — de Bretagne; — grise; — de Caux; calville blanc; — rouge; — faro; — court-pendu; — châtaignier; — Newton Pippin; — Victoria.

MAI.

Ce mois ouvre la porte aux maquereaux et à tout le poisson de mer, aux petits pois et aux aimables pigeonneaux. Le beurre, avec la primeur des herbes, est dans toute sa bonté.

Les légumes sont plus abondants ; on a sur couche : Chicorée frisée d'Italie, choux-fleurs, melons, haricots, concombres.

En pleine terre : Asperges, pois, fèves, laitues, choux d'York, cœur de bœuf, pain de sucre, navets hâtifs, choux-fleurs, brocolis, crambés, raves, radis, céleri à couper, poirée à cardes, artichauts, oseille, persil, cerfeuil, estragon, pimprenelle, civette.

Le fruitier est presque entièrement dégarni.

Les poires sont encore celles d'avril.

Les autres fruits sont ceux-ci :

Guigne à fruit noir; — cerise précoce de Montreuil; — cerise anglaise hâtive; — bigarreau de mai;

Les pommes de reinette et d'api conservées.

JUIN.

Les jouissances végétales augmentent, et les jouissances solides diminuent. Le bœuf est moins bon, mais les jeunes poulets, la pou-

larde nouvelle, le dindonneau, le caneton de Rouen, les coqs vierges et les pigeons arrivent en abondance. Les légumes de choix remplissent les tables des amateurs de verdure.

On peut disposer en légumes de couche : Aubergines, concombres, tomates.

En pleine terre, tout abonde : Asperges (on cesse de les couper), artichauts, pois, céleri blanc, choux-fleurs (pour l'automne), fèves de marais, laitues, romaines, chicorée fine d'été, raiponce (fin du mois), choux cœur-de-bœuf, choux cabus blanc, oignons blancs, épinards, haricots.

On a en fruits : Les framboises à partir de la mi-juin ; — les guignes, les dernières ne passent guère le quinze ; — les cerises, les variétés précoces, les autres à la fin du mois, — les bigarreaux pendant tout le mois et les groseilles à grappes et à maquereau ; — les poires blanquettes.

JUILLET.

La finesse excellente du veau de Pontoise anime ce mois.

Dans les poissons de mer, les limandes, les maquereaux, les moules, la raie, le saumon, les soles sont encore plus abondantes que de coutume.

On récolte tous les légumes, les pommes de terre hâtives ; la tétragone remplace l'épinard.

Les fleurs de l'oranger sont épanouies : c'est le moment d'en faire provision.

Les fruits sont plus abondants, et l'on a :

Les figues en pleine maturité ; — les abricots, la plus grande partie des variétés ; — les cerises anglaises tardives ; — belle de Châtenay ; — reine Hortense ; — Cherry Druke ; — les bigarreaux ; — les pêches hâtives ; — l'avant-pêche blanche ; — la pêche petite mignonne ; — précoce des Chartreux ; — à bec. — Les prunes, royale de Tours ; — de Montfort ; — Monsieur hâtif ; — diaprée rouge ; — Saint-Pierre. — Les poires, rousselet hâtif ; — muscat-Robert ; — cuisse-madame ; — Madeleine ; — épargne ; — citron des Carmes ; — doyenné d'été ; beurré ; — Griffart. — Les pommes calville d'été ; — api d'été ; — Borovitzky ; — Saint-Jean ; — transparente d'Astracan.

AOUT.

La bonne chère languit encore ; il faut escompter les produits do l'hiver et manger les lapereaux, les levrauts, les perdreaux, les tourtereaux, véritables infanticides.

L'albran, le marcassin, sont les nouveautés de ce mois.

Les légumes sont tous eeux de la saison; les melons eommencent à paraître dans les marchés, et les artiehauts sont en plein rapport.

Les fruits sont excellents et abondent :

Les cerises du Nord; — de la Toussaint.

Les abricots, les dernières espèees; — surtout l'abricot-pêche.

Les figues en plein rapport.

Les pêches.

Les prunes reine-Claude; — Damas; — mirabelle; — perdigon; pêche; — Monsieur tardif; — reine Victoria; — ponds Seedling; — drap d'or d'Esperen.

Les poires bellissime d'été; — épargne; — Salviati; — orange rouge; — épine rose; — Angélique.

Les pommes rambour d'été; — passe-pomme rouge; — blaneh e; — de Jérusalem. — Les amandes, — et les noix en cerneaux.

SEPTEMBRE.

Les huîtres, selon le proverbe, deviennent mangeables, mais les vrais amateurs attendent déeembre. La grive de vigne est à son point; le guignard traverse les plaines de la Beauce. Les artiehauts sont remarquables par leur bon goût et leur délicatesse; les meilleurs viennent de Laon. Les œufs abondent, et c'est le moment d'en faire provision. Ceux pondus entre les deux *Notre-Dame,* du 15 août au 8 septembre, se eonservent le mieux.

Tous les légumes sont en abondanee.

Le poisson de mer est nombreux et varié sur les marchés; on y voit les saumons, turbots, esturgeons, merlans, earrelets, éperlans, homards, sardines fraîches.

Les fruits sont dans leur gloire, et leur nombre augmente. On a :

Les pêches, qui ont acquis toutes leurs qualités;

Les pêches brugnons;

Les figues d'automne, si l'on a pincé l'extrémité des branches;

Les prunes reine-Claude violettes; — Damas de Montgeron; — surpasse Monsieur; — diaprée rouge; — Sainte-Catherine, les deux variétés; — dame Aubert, rouge et blaneh e; — couëtehe d'Allemagne; — d'Italie; — tardive de Châlons; — d'Agen.

Les poires beurré gris; — d'Amanlis; — d'Angleterre, — bon chrétien d'été; — d'automne; — de Bruxelles; — William; — épine d'été; — bergamote de Bruxelles; — bonne des fées; — eaillot rosa; — gros rousselet; — doyenné.

Les pommes, reinette jaune hâtive; — reinette d'été; — belle d'août; — pomponne d'Amérique; — grosse d'Amérique; — rambour d'été; — roi de Rome.

Les eerises du Nord: — les griottes du Nord; — les noisettes.

OCTOBRE.

Les jouissances alimentaires redeviennent nombreuses et vives, le gibier et la volaille y contribuent à l'envi : les bécasses du Nord, les bécassines, les becfigues, les cailles, les faisans, les lapereaux, les levrauts, les mauviettes, les perdreaux, les poules d'eau, les sarcelles, les rouges-gorges, les outardes. Le bœuf a passé l'été a s'engraisser, le mouton est plus succulent; le veau, moins délicat qu'au printemps, n'est cependant pas à dédaigner.

La marée fraîche est resplendissante.

En poissons d'eau douce, on a l'anguille, le brochet, la carpe, les écrevisses.

Tous les légumes abondent, excepté les pois et les fèves. On a : La chicorée frisée, céleri, oignons, patates, choux-fleurs, cardons, artichauts, choux de Bruxelles, à profusion.

Le nombre des fruits s'accroît; on a :

Les figues d'automne, jusqu'aux gelées;

Les pêches : admirable jaune; — sanguine; — pavie ou pomponne; — persique; — jaune lisse; — grosse mignonne, — violette tardive.

Les prunes mirabelles d'octobre; — reine-Claude d'octobre; — Waterloo; — bifère; — de la Saint-Martin; — Coels golden drop. — Les poires crassane; — mouille-bouche; — verte, longue, jaspée; — doyenné; — beurré Capiaumont; — rose; — gris; — Dumortier, et encore les poires bergamote d'automne; — belle et bonne; — Marie-Louise; — Saint-Michel archange; — délices de Sardaigne; — duchesse d'Angoulême; — besi de Montigny; — Sylvanche.

Les coings;

Les pommes de rambour; — gros pigeon; — reinette d'Espagne; — blanche d'Espagne; — violette.

Les nèfles cueillies pour être mises sur la paille;

Les cormes;

Les framboises des quatre saisons;

Les amandes;

Les châtaignes et les marrons; — les noisettes avec lisses.

NOVEMBRE.

Ce mois nous fournit toutes les viandes ordinaires de la boucherie; en gibier, les canardeaux et les canards sauvages, les lapins de garenne, les lièvres, les mauviettes, les perdreaux, les rouges de rivière, les faisandeaux, les tourtereaux et les jeunes ramiers; en volailles, les canards et les canetons, les chapons, les dindons et les oies grasses, les pintades et les panneaux, les pigeons, poulardes et

poulets; en poissons de mer, l'esturgeon, le hareng frais, les huîtres blanches et vertes, les limandes, maquereaux, merlans et moules, le surmulet, la lotte, le bar, la raie, le rouget et la vive.

On a en légumes sur couches : Asperges.

En pleine terre : Oignons, choux-fleurs, choux de Bruxelles, cardons, scariole, pommes de terre, chicorée, céleri, betteraves, chervis, barbe de capucin.

Le verger est désert, le fruitier le remplace; voici les trésors qu'il doit conserver jusqu'au printemps :

Le chasselas dans toute sa fraîcheur ;

Les poires Crassane; — Sylvange; — Martin sec; — duchesse d'Angoulême ; — Colmar de Van-Mons ; — beurré d'Aremberg ; — d'Anjou ; — Duquesne ; — incomparable ; — Thouin, etc., etc.

Les pommes reinette, — api, — calville, et presque toutes les variétés qui n'ont pas, comme les poires, une courte durée.

Les grenades arrivent à Paris.

DÉCEMBRE.

On a toutes les ressources possibles en viandes de boucherie et en charcuterie fraîche. Parmi les volailles, on peut faire un choix entre les chapons, les dindons, les gros pigeons et les beaux poulets. Dans le gibier, les faisans, les lapereaux, les levrauts, les mauviettes, les perdrix de toutes couleurs, les pigeons ramiers, les pluviers dorés, les vanneaux, les poules de bruyères, les gelinottes, les outardes. La venaison, le sanglier, le chevreuil, le daim.

C'est la meilleure époque pour se faire envoyer les fameux pâtés de Strasbourg, de Toulouse, d'Amiens, de Chartres, de Pithiviers, de Périgueux, d'Abbeville, ainsi que les terrines de Nérac, les jambonneaux d'Espagne et les cuisses d'oie confites, la charcuterie d'Italie, de Lyon, de Troyes, de Touraine et de Provence.

Les légumes de décembre sont, sur couche : Radis, laitue à couper, persil, estragon, cerfeuil, asperges.

En pleine terre : Choux de Bruxelles, *idem* Milan, *idem* à grosses côtes, salsifis, scorsonères, mâches, raiponces, épinards, cerfeuil, persil.

Serre à légumes : Carottes, navets, betteraves, panais, chicorée, barbe de capucin, escarolle, choux, céleri, cardon, choux-fleurs.

Le fruitier est encore très-bien garni, il conserve :

Chasselas ;

Toutes poires d'automne et d'hiver.

POTAGES.

Les potages forment une des plus importantes parties de la cuisine française; aussi allons-nous traiter cette question dans tous ses détails.

Le plus populaire de tous les potages en France est assurément le pot-au-feu. Mais il est rare d'en manger d'excellent.

Pourquoi?

Parce que ce pot-au-feu se fait, comme beaucoup d'autres choses, par routine, sans l'avoir jamais raisonné. Prenez-vous-y de la manière suivante, et vous aurez toujours un excellent pot-au-feu.

Prenez un kilog. de bœuf et deux litres d'eau. Placez votre marmite sur un feu doux, de façon que l'eau, en s'échauffant peu à peu, puisse dilater graduellement les fibres de la viande et dissoudre la gélatine des os et des nerfs qu'elle renferme. Écumez doucement et ajoutez ensuite un peu de sel, deux carottes, un navet, un oignon piqué d'un clou de girofle, une branche de céleri et deux poireaux, dont vous formerez un bouquet, et complétez cet assaisonnement par une gousse d'ail ou un peu de muscade râpée, si vous en aimez le goût. Faites doucement repartir la marmite et laissez-la mijoter sans interruption pendant cinq heures. Retirez les légumes et le bœuf, dégraissez et mangez votre soupe ; le bouillon doit toujours être assez doux de sel.

Ainsi composé, soigné et coloré au caramel, le bouillon sera toujours excellent et le bouilli tendre.

Si vous voulez un bouillon supérieur, vous pouvez le perfectionner en y ajoutant un morceau de hanche de veau, un os de jambon, ou des débris de volaille rôtie.

Notez qu'on ne peut espérer faire un bon bouillon que dans une marmite de terre qui a servi bien des fois.

La meilleure viande que l'on puisse choisir pour faire un pot-au-feu est un morceau de bœuf fraîchement tué et de bonne qualité. Prenez de préférence *le gîte à la noix*, ou un morceau de culotte.

Consommé. — Le consommé n'est autre chose qu'un bouillon réduit et concentré à petit feu. On obtient la perfection du consommé par le procédé suivant :

Mettez dans une marmite une volaille, un demi-jarret de veau, et recouvrez le tout de bouillon froid. Faites partir à petit feu de manière que l'eau se réchauffe doucement et que le bouillon s'opère graduellement, afin d'obtenir un consommé clair et substantiel. Écumez et ajoutez légumes comme pour le pot-au-feu.

Potage a la camerani. — Il faut se procurer du véritable macaroni de Naples, d'excellent fromage de Parmesan et d'excellent beurre, environ deux douzaines de foies de poulets gras d'une raisonnable grosseur, du céleri, choux, carottes, panais, navets, poireaux ; on commence par hacher bien menu les foies de poulets, le céleri et les légumes ; on peut cuire le tout ensemble dans une casserole avec du beurre ; pendant ce temps, on fait blanchir les macaronis, on les assaisonne de poivre et d'épices fines et on les laisse bien égoutter ; on prend ensuite la soupière qu'on doit servir sur la table et qui doit aller sur le feu ; on dresse au fond un lit de macaroni, par-dessus un lit de hachis, enfin un lit de fromage de Parmesan râpé ; on recommence ensuite dans le même ordre et l'on élève ainsi les couches jusqu'au bord de la soupière ; on la remet ensuite sur un feu doux et on laisse mitonner le tout pendant un temps convenable.

Ce potage est un manger délicieux et le principe d'un grand nombre d'indigestions; il faut donc en user avec réserve.

Potage a la Condé. — Faites une purée de haricots rouges bien cuite avec du bouillon gras ou maigre; passez-la au tamis et versez-la sur des croûtons de pain desséchés, grillés et passés au beurre. Ce potage est de difficile digestion, détermine des flatuosités, et ne convient qu'aux estomacs qui fonctionnent bien.

Potage a la Crécy. — Épluchez, lavez et coupez en morceaux des carottes, des navets, du céleri, de l'oignon en petite dose ; après avoir fait blanchir pendant un quart d'heure ces légumes dans de l'eau en ébullition, égouttez-les et les mettez avec un bon morceau de beurre, quelques tranches minces de jambon et un peu de sucre dans une casserole que vous poserez sur un feu modéré ; mouillez avec du bouillon ; quand tout est cuit, jetez les légumes dans un mortier ; pilez-les ; passez-les au tamis en aidant à cette

opération avec le même bouillon qui a servi à la cuisson des légumes; remettez cette purée au feu et faites-la mitonner pendant deux heures ; au bout de ce temps, dégraissez; versez-la sur des croûtons frits dans le beurre et le servez tout de suite.

Potage a la julienne. — Coupez en filets deux carottes, deux navets, deux racines de céleri; passez, sur un feu doux, ces légumes dans de bon beurre, remuant sans cesse jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés; ajoutez deux poireaux coupés en filets, quelques feuilles de laitue et d'oseille, très-peu de cerfeuil sans ses branches, et un petit morceau de sucre. Mouillez avec quantité suffisante de consommé; faites bouillir modérément pendant une heure; peu de temps avant de servir, mettez dans le potage, si la saison le permet, une cuillerée à bouche de petits pois verts et autant de pointes d'asperges blanchies à l'eau bouillante; quand le tout est cuit, dégraissez le potage et le versez bouillant sur des croûtons à potage.

Le potage printanier est une julienne dans laquelle on ajoute des herbes potagères, des pointes d'asperges, des petits pois, des petits haricots verts coupés en morceaux, des petits oignons blanchis, etc.

Ces potages sont rafraîchissants, mais ils ne sont pas de très-facile digestion pour certains estomacs faibles et délicats. L'addition d'œufs pochés les rend succulents et plus nourrissants.

Potage a la Monaco. — Taillez des tranches de pain auxquelles vous donnerez la même forme, quelle qu'elle soit; saupoudrez-les de sucre; faites-les griller de belle couleur, mais un peu pâle; disposez-les dans une soupière avec un peu de sel; versez dessus du lait ou de la crème bouillante, et faites une liaison, si vous voulez, avec des jaunes d'œufs. Ce potage est légèrement nourrissant et convient aux enfants et aux convalescents.

Potage a la purée de gibier. — Ayez un faisan,

trois perdrix, un jarret de veau; mettez le tout dans six litres de bouillon; écumez et ajoutez des carottes, des oignons et un peu de céleri. Pendant que cette préparation est en train de cuire, jetez dans un mortier quelques perdreaux rôtis et froids; ajoutez de la mie de pain; passez cette purée à l'étamine; mêlez-la au bouillon de gibier que vous aurez obtenu, faites chauffer le tout sans bouillir, et versez sur des croûtons frits dans le beurre. Cette composition est restaurante et saine, mais elle est stimulante et ne convient pas aux tempéraments nerveux, aux estomacs irritables ni aux personnes échauffées.

Potage a la purée de perdrix. — On fait rôtir une vieille perdrix fraîchement tuée; on prend une cinquantaine de marrons de Lyon rôtis et bien épluchés, on les fait cuire dans de bon bouillon. On ôte la peau de la perdrix et on la désosse complétement; on en pile bien la chair; on égoutte ensuite les marrons, on les met dans un mortier avec la chair déjà pilée de la perdrix; on pile et on amalgame le tout ensemble; on le passe ensuite à l'étamine avec expression; on fait mitonner du pain de potage, on le met avec le résidu en procédant comme pour une purée de lentilles.

Cette alliance de la perdrix avec la pulpe du marron donne un produit nutritif et savoureux et d'un goût très-distingué.

Potage au lait d'amandes. — Mondez 750 grammes d'amandes douces et une douzaine d'amandes amères; jetez-les à mesure dans de l'eau froide; égouttez-les, jetez-les dans un mortier, et pilez-les, en ayant soin, pour qu'elles ne tournent pas en huile, d'ajouter de temps en temps quelques gouttes d'eau, versez dans une casserole un litre et demi d'eau; lorsqu'elle est bouillante, mettez dedans la moitié d'un zeste de citron et seize grammes de coriandre; laissez infuser; puis délayez vos amandes pilées dans cette infusion;

passez, avec expression, à l'étamine ou à la serviette; salez et sucrez convenablement, et faites chauffer au bain-marie votre lait d'amandes. Faites glacer au four ou sous un four de campagne des tranches minces de mie de pain, et, au moment de servir, jetez-les dans votre lait d'amandes.

Ce potage, légèrement nourrissant, adoucissant, rafraîchissant, convient aux tempéraments échauffés et aux convalescents à la suite d'affections intestines de nature inflammatoire, etc.

Potage a l'oignon. — Faites fondre du beurre dans une casserole; jetez dedans un ou plusieurs oignons hachés menu; quand ils sont à moitié roux, mettez un peu de farine à laquelle vous faites prendre de la couleur; ajoutez de l'eau, du sel et du poivre; faites jeter quelques bouillons, passez et versez sur le pain. Le potage à l'oignon donne des renvois, quand l'oignon n'est pas assez cuit; mais trop cuit il perd de son goût, et se digère plus ou moins difficilement; néanmoins il est adoucissant.

Potage au lapin. — Faites blanchir à l'eau bouillante un chou de grosseur moyenne que vous aurez coupé en quatre, égouttez-le et le remettez dans une seconde eau avec addition de lard, carottes, oignons, bouquet garni, sel et poivre. Ayez un lapin adulte, dépouillez-le, coupez-le en plusieurs morceaux, et mettez-le dans la marmite avec le reste. Terminez comme il est dit à l'article *Potage aux choux.*

Il faut prendre, de préférence à un lapin domestique, un lapin de garenne.

Cette soupe est relâchante, occasionne des flatuosités et des rapports, et ne peut convenir qu'à des estomacs robustes.

Potage au macaroni a l'italienne. — Faites bouillir de bon bouillon ou du consommé; jetez-y le macaroni; faites-le cuire doucement; râpez du fromage de Gruyère et du fromage de Parmesan, autant

de l'un que de l'autre, et mettez-les dans le potage, qui ne doit pas être trop clair ; vous pouvez servir si vous voulez le fromage séparément. Ajoutez-y, si vous voulez, un ou plusieurs œufs pochés. Ce potage, quand il contient les fromages ci-dessus, ne convient ni aux estomacs irrités ni aux convalescents.

Potage au mouton. — Mettez dans une marmite un gigot de mouton ; remplissez la marmite avec de l'eau ou du bouillon de bœuf ; ajoutez racines, poireaux, céleri, oignons, clous de girofle, gingembre, après cinq heures de cuisson sur un feu modéré, dégraissez, passez au tamis et versez dans une soupière sur du pain mollet ou des croûtons desséchés au four. Cette soupe est assez restaurante, mais elle est fort stimulante, et tous les estomacs ne s'en accommodent pas. Il va sans dire qu'on ne doit en donner ni aux enfants, ni aux convalescents, ni aux estomacs irrités, ni aux tempéraments sanguins, ni aux personnes très-nerveuses, ni à celles qui sont resserrées.

Potage au pain. — Un peu avant de servir, mettez dans la soupière des croûtes en quantité suffisante ; versez dessus un peu de bouillon ou de consommé, bien dégraissé et passé au tamis, ou dans une passoire fine de fer-blanc, assez pour que le pain s'imbibe et se gonfle ; au moment de servir, remettez du bouillon ce qu'il en faudra pour que le potage ne soit pas trop compacte, et servez-le bien chaud. Il faut avoir soin de ne jamais faire bouillir le pain dans le bouillon ; c'est un fort mauvais procédé qui nuit beaucoup à la qualité du potage en le rendant moins agréable au goût et plus difficile à digérer.

Potage au poisson. — Versez dans une casserole deux cent cinquante grammes d'huile d'olive ; faites-la chauffer ; mettez avec cette huile un morceau d'anguille de mer coupé en tronçons, deux merlans, un carrelet (on peut prendre, si l'on veut, du poisson de rivière) ; ajoutez une pincée de persil, une gousse d'ail,

une feuille de laurier, une pincée de fenouil, du sel et une quantité d'eau suffisante; faites cuire pendant vingt ou trente minutes, et versez cette préparation, en la passant au tamis, sur le pain préparé d'avance. Cette soupe participe des propriétés des poissons qui entrent dans sa composition; elle est peu nourrissante.

Potage au potiron. — Pelez, épluchez et coupez en petits morceaux votre potiron; mettez-le dans une casserole sur le feu avec un peu d'eau; lorsqu'il est bien cuit, égouttez-le, passez-le au tamis ou à la passoire; mouillez la purée avec du lait, ajoutez-y un peu de sel, du beurre bien frais; faites bouillir le tout et le versez sur des croûtons frits dans le beurre. Sucrez si vous voulez.

Préparez de même le potage aux citrouilles, au giraumon, etc.

Ce potage est peu nourrissant, un peu laxatif, et convient aux tempéraments échauffés, aux convalescents.

Potage aux carottes nouvelles. — Tournez en olive des carottes nouvelles; blanchissez-les à l'eau bouillante; égouttez-les; faites-les cuire dans du bouillon, et versez votre potage sur du pain. Ce potage est nourrissant, sain, légèrement excitant, rafraîchissant et d'assez facile digestion.

Potage aux choux-fleurs. — Épluchez et faites blanchir à l'eau bouillante des choux-fleurs; faites-les ensuite, après les avoir bien égouttés, revenir à la casserole dans du beurre; mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon et achevez-les de cuire. Vous aurez taillé en tranches minces du pain que vous aurez ensuite fait griller; jetez ce pain dans votre soupe; laissez le tout mitonner jusqu'à consistance de purée; versez dans une soupière et servez. Cette soupe détermine des rapports, des aigreurs et des flatuosités; elle ne convient qu'en état de santé.

Potage aux concombres. — Procédez comme pour

le potage aux carottes nouvelles. Ce potage est sain et rafraîchissant, mais il n'est pas du goût de tout le monde.

Potage aux herbes. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre ; ajoutez oseille, poirée, cerfeuil, laitue, belle-dame, etc. Quand le tout est bien fondu et bien cuit, versez dessus de l'eau en quantité suffisante; salez; faites jeter quelques bouillons : liez avec des jaunes d'œufs et un peu de crème double, si vous en avez, et versez sur le pain. Cette soupe est saine, rafraîchissante, mais elle ne convient pas aux estomacs irrités ou faibles, à cause de son acidité.

Potage aux navets. — Suivez la même prescription que pour le potage aux carottes; seulement, ayez soin de faire revenir vos navets tournés dans le beurre, afin qu'ils y prennent couleur. Ce potage développe des gaz dans les intestins; il est d'assez facile digestion, un peu relâchant; il est adoucissant, et convient principalement en état de santé.

Potage aux nouilles a l'allemande. — Ayez un demi-litre de farine, trois jaunes d'œufs, deux œufs entiers ; ajoutez sel, gros poivre, un peu de muscade et du bouillon en quantité suffisante pour faire du tout une espèce de pâte liquide susceptible de passer à travers les trous d'une écumoire; quand le bouillon bout, versez au moyen d'une écumoire creuse cette pâte dans le bouillon ; prenez garde que l'ébullition ne soit interrompue ou ralentie par l'introduction de la pâte, qui, alors, se dissoudrait comme de la bouillie; faites cuire à feu ardent et servez. Ce potage ne convient ni aux enfants ni aux convalescents.

Le potage ordinaire aux nouilles, aux lazagnes, etc., se fait de la même manière que le potage au vermicelle.

Potage aux petits pois. — Faites bouillir de l'eau, jetez-y vos petits pois verts, salez. Quand ils sont cuits,

ajoutez un morceau d'excellent beurre, et versez sur des croûtons ou sur des lames de pain que vous aurez passés dans le beurre et le sucre. Ce potage n'est pas de très-facile digestion et ne convient pas à des convalescents.

Potage aux petits oignons. — Épluchez avec soin de petits oignons; faites-les blanchir, puis sauter dans du beurre et du sucre; quand ils ont acquis une jolie couleur, versez du bouillon dessus, achevez la cuisson, mettez un peu de poivre, dégraissez et versez sur des croûtons frits.

Potage aux poireaux. — Coupez des poireaux en filets de la longueur de trois centimètres, passez-les au beurre; quand ils sont suffisamment roux, versez dessus du bouillon; laissez bouillir pendant une demi-heure et versez votre préparation sur du pain coupé à l'avance dans la soupière.

En maigre, on mouille les poireaux avec de l'eau; on met du sel et du poivre, puis du beurre, et on termine comme il est dit plus haut.

Cette soupe est rafraîchissante, adoucissante quand elle est au maigre; elle se digère assez bien, mais elle a l'inconvénient de provoquer des rapports; elle ne convient qu'en état de santé ou dans des convalescences qui touchent à leur terme.

Potage aux quenelles de volaille ou de gibier. — Faites de la farce à quenelles de volaille ou de gibier, comme il est indiqué au mot *Quenelle;* moulez ces quenelles dans une cuillère à café, et finissez votre composition de la même manière que le potage aux rabioles.

Ce délicieux potage est sain, restaurant, stimulant, et un peu difficile à digérer par des estomacs autres que ceux qui sont dans toute l'intégrité de leurs fonctions. Les personnes qui ont à réparer des pertes sanguines, diarrhéiques, etc., se trouveront bien de son emploi.

Ce potage convient aux enfants et aux convalescents ; on le rend plus léger en n'y mettant pas de liaison.

Potage ou soupe aux choux. — Mettez dans une marmite ou dans une casserole de l'eau et du lard, ou du mouton, à votre choix ; quand il y aura une heure environ que le tout aura commencé à bouillir, mettez dans la marmite votre choux blanchi et que vous aurez eu le soin de ne pas choisir musqué ; vous ajouterez des carottes, des navets, des poireaux, du céleri, un oignon piqué d'un clou de girofle, du sel, un cervelas si vous faites la soupe avec du lard. Faites cuire à feu doux pendant quatre heures ; au moment de servir, mettez à part sur un plat les viandes et les légumes, et versez le bouillon sur du pain dans une soupière. La soupe aux choux au mouton est meilleure et plus saine qu'au lard.

Si vous voulez faire la soupe aux choux au maigre, faites cuire le choux dans l'eau et le sel ; ajoutez-y des légumes, comme il est dit plus haut, et du poivre ; un peu avant de la servir, mettez dedans un bon morceau de beurre.

De quelque manière qu'on la fasse, la soupe aux choux est d'assez mauvaise digestion ; elle occasionne des flatuosités, des rapports et ne convient nullement aux convalescents.

Potage farineux. — Les potages farineux ont cela de commode qu'ils sont à la portée de tout le monde, de la plus humble cuisinière aussi bien que de Véry. Ils sont, de plus, prompts à préparer. Leur salubrité est reconnue, et on les permet sans danger, même aux convalescents.

Le riz tient le premier rang dans les potages farineux ; on l'y sert soit au gras, soit au maigre, soit au lait, mais on s'élève au-dessus de cette simplicité trop nue en y ajoutant diverses purées qui lui communiquent leur goût et lui donnent un charme de plus. Ainsi, l'on fait du riz aux pois, navets, lentilles, ci-

trouilles, tomates, au coulis d'écrevisses, etc. Ce dernier est le plus distingué comme le plus dispendieux; mais il faut convenir aussi que lorsqu'il est fait avec soin, c'est un potage vraiment délicieux et qui donne une grande idée du dîner auquel il sert d'introduction. Lorsqu'on sert le riz au beurre, il ne faut jamais manquer d'y délayer plusieurs jaunes d'œufs, et d'y râper un peu de muscade; on peut même l'édulcorer avec du sucre.

On obtient, avec de la FARINE DE RIZ, un potage qui prend alors le nom de crème de riz et qui offre un aliment extrêmement léger et salutaire. On ne le sert guère qu'aux malades et aux convalescents; mais si on veut en relever le goût fade par l'introduction de diverses purées, on parviendra à en confectionner des potages dignes de figurer devant des appétits qui jouissent de toute la plénitude de leurs facultés.

RIZ AU GRAS. — Faites crever une quantité suffisante de beau riz bien lavé dans du bouillon; conduisez l'opération à feu doux; quand ce potage est bien cuit, servez-le.

RIZ AU LAIT. — Répétez cette opération avec du lait ou de la crème; mettez un peu de sel et servez ce potage avec du sucre en poudre, dedans ou à proximité dans un vase quelconque; on peut, si l'on veut, aromatiser ce potage. Le riz au lait est nourrissant, adoucissant, d'assez facile digestion. Le riz au gras est plus nourrissant, mais il est aussi plus excitant.

POTAGE A LA PURÉE DE POIS, DE LENTILLES, DE HARICOTS, etc. — Faites cuire la purée dans du bouillon; ajoutez une carotte et deux oignons; la purée cuite, passez-la; puis la mêlez à une quantité suffisante de bouillon; faites bouillir cette préparation pendant vingt minutes et versez-la dans la soupière sur des croûtons frits préparés d'avance.

On peut faire ce potage au bouillon maigre ou à l'eau, et on y ajoute du beurre

Ces purées ne conviennent qu'aux estomacs robustes et fonctionnant bien ; elles sont de difficile digestion et déterminent des flatuosités.

Les PATES D'ITALIE fournissent une grande variété de potages farineux, et l'on peut, avec leur secours, en préparer un grand nombre d'espèces. On sait que ces pâtes se fabriquent avec de la fine fleur de farine de froment ; la matière de toutes est la même ; c'est de leurs diverses fabrications qu'elles reçoivent leurs noms différents, noms qui sont italiens ou dérivent de cette langue.

De toutes ces pâtes, le VERMICELLE (qu'on prononce *vermichelle*) est la plus commune et la plus généralement employée. Comme le riz, on le mange soit au gras, soit au maigre, mais rarement au lait ; quelquefois avec diverses purées, mais le plus souvent avec le fromage de Parmesan, ou même de Gruyère râpé, que l'on sert à part dans une assiette creuse, afin que chacun puisse en mettre à son gré, tout le monde malheureusement n'aimant pas le fromage.

Ce fromage, surtout le parmesan, communique au vermicelle un excellent goût, et s'allie de même très-bien avec toutes les autres pâtes. On dirait que, fabriqués tous deux dans le même pays, ils aiment à se retrouver ensemble ; au reste, il résulte de cette attraction un potage fort agréable.

Aux purées et au fromage, qu'on peut mêler avec le vermicelle, on substitue quelquefois, pendant l'automne, avec succès, les tomates. Le jus de ce fruit ou légume (comme on voudra l'appeler) communique aux potages dans lesquels on le fait entrer une acidité très-agréable, et qui plaît presque généralement à ceux qui s'y sont habitués. Au reste, il s'allie encore mieux avec le riz qu'avec les pâtes. Rien n'est plus délicieux, selon nous, dans les mois d'août, de septembre et d'octobre, qu'un potage au riz au gras bien fait, et dans lequel on a fait entrer le jus des tomates.

Au reste, on peut le servir à part comme le fromage, pour ménager le goût de ceux auxquels cet assaisonnement ne conviendrait pas.

La SEMOULE est, après le vermicelle, le plus usité des potages farineux. Cette pâte, réduite en petits grains plus fins que ceux du millet, se digère très-facilement, et elle admet les mêmes assaisonnements.

La meilleure de toutes les semoules est incomparablement celle de *Mouriès*, qu'on appelle OSTEINE MOURIÈS. Cet aliment, qui convient à tous les tempéraments, exerce une influence remarquable sur la santé des femmes enceintes, ainsi que sur le développement de la constitution des enfants. On le trouve dans toutes les bonnes pharmacies de France.

Les LAZAGNES font un excellent potage farineux, surtout au maigre ; et de toutes les pâtes d'Italie, c'est, après le macaroni et le vermicelle, celle qui s'allie le mieux avec le fromage. C'est un potage très-nourrissant, et qui se trouve bien placé à l'entrée d'un dîner frugal.

On sert aussi les MACARONIS en potage, soit au gras, soit au maigre ; mais dans tous les cas, le fromage y est d'obligation. Après le potage à la Camerani, dont les macaronis sont le fondement, mais où ils sont accompagnés de tant d'ingrédients délicieux, un simple potage aux macaronis paraîtra bien nu ; et d'ailleurs, cette pâte figure si bien à l'entremets, que c'est en quelque sorte la prodiguer et lui faire perdre de son prix que de la servir en potage.

La FARINE DE BLÉ DE TURQUIE, sous le nom de *gaudes*, fournit une sorte de potage très-usité en Franche-Comté. C'est une espèce de bouillie, mais d'un goût particulier, et qui n'est pas sans agrément. On prépare les gaudes, soit au gras, soit au maigre ; mais on en mange rarement à Paris.

Les potages farineux offrent une ressource précieuse à la fin de l'hiver et au printemps, époque où les lé-

gumes sont rares, chers, et où ils n'ont encore aucune saveur. On ne doit donc point craindre de les admettre alors sur les tables les plus recherchées. C'est au cuisinier à masquer le peu de goût qu'ils ont par eux-mêmes, en y introduisant les divers excipients que nous avons indiqués, et c'est ce dont la plupart s'acquittent à merveille. — Voyez *Pot-au-feu*, *Bouilli*, *Bouillon*.

Potages gras a la sémoule, au tapioca, au sagou, au salep, a la fécule. — Lorsque le bouillon est en ébullition, répandez dedans une de ces différentes substances, et quand elles sont suffisamment cuites, servez. Pour les potages à la fécule ou toutes autres matières farineuses, il faudra les délayer à l'aisance dans une petite quantité de bouillon froid; puis les mêler au bouillon, quand il bout, et remuer sans cesse jusqu'à ce que ces farines soient bien cuites.

Potage gras au vermicelle et autres pates. — Faites bouillir du bouillon passé et dégraissé; quand il est en ébullition, mettez dedans le vermicelle ou les pâtes quelconques que vous aurez choisies; quand ces pâtes sont suffisamment cuites, versez le potage dans la soupière et servez.

Ce potage a les mêmes qualités que le précédent; il a de plus sur ce dernier l'avantage de ne pas occasionner d'aigreurs; il ne faut employer que des pâtes de bonne qualité, afin de ne nuire ni aux bons effets ni au goût de ce potage.

Le même au lait. — Faites bouillir du lait ou de la crème; répandez dedans votre pâte et un peu de sel, et du sucre à volonté; on peut, si l'on veut, y ajouter une liaison de jaunes d'œufs, ce qui rend le potage plus nourrissant. Ces deux potages conviennent aux enfants et aux convalescents.

Le même au maigre. — Faites chauffer de l'eau; quand elle bout, mettez-y votre pâte, quelle qu'elle soit; ajoutez un peu de sel, et, quand le potage est

presque cuit, joignez-y un bon morceau d'excellent beurre et du sucre si bon vous semble.

Croutes au pot. — Mettez des croûtes de pain dans un plat creux; versez dessus du bouillon avec de la graisse du pot-au-feu ; faites gratiner ces croûtes sur le feu ; quand le bouillon est tari et que les croûtes sont bien rissolées, mettez-les dans une soupière et versez dessus votre bouillon dégraissé et passé.

On fait avec le sagou, et surtout avec le salep, espèce de racine réduite en poudre qui nous vient de la Perse, des potages farineux assez nourrissants et très-adoucissants, et que l'on recommande aux personnes attaquées de la poitrine, ou même à celles qui l'ont seulement faible et délicate.

BOUILLONS RAFRAICHISSANTS.

Bouillon de poulet.—Retirez les parties sanguines de l'intérieur d'un poulet que vous aurez choisi bien en chair; dépecez-le et divisez chaque membre en deux morceaux; brisez la carcasse et le croupion, et placez le tout dans une marmite avec deux litres d'eau et une bonne pincée de sel. Faites écumer avec soin et ajoutez: deux carottes, deux navets émincés et trois cuillerées à bouche d'orge perlé. Après deux heures d'ébullition, ajoutez encore une belle laitue effeuillée, faites bouillir de nouveau pendant dix minutes et joignez-y une poignée d'oseille et de cerfeuil; retirez la marmite du feu, couvrez-la et laissez infuser vingt minutes. — Passez ensuite au tamis, dégraissez et servez.

Les estomacs échauffés ou délabrés se trouveront à merveille de deux tasses de ce bouillon prises à jeun, le matin, deux heures avant le déjeuner.

Bouillon de veau. — Le *bouillon de veau* se fait de

la même manière, et on peut y ajouter avec la laitue, quelques feuilles de bourrache et quelques graines de pavot.

Deux tasses de ce bouillon prises le soir trois heures après le dîner portent à la peau, calment les nerfs et prédisposent à un doux sommeil.

HORS-D'ŒUVRE.

On appelle ainsi les mets sans conséquence qui se servent immédiatement après le potage et ornent la table depuis le commencement du repas jusqu'au second service.

On les sert sur de petites assiettes ou dans des bateaux de porcelaine, que l'on nomme *hors-d'œuvriers*, et qui varient selon ce qu'ils doivent contenir; leur nombre peut être indéfini, et on ne saurait les orner avec trop d'élégance, parce qu'ils servent à embellir la table pendant un temps assez long, et que leurs variétés admettent les couleurs les plus éclatantes; la symétrie doit donc étudier les combinaisons qui doivent le mieux remplir ce but.

Ils se divisent en végétaux et en animaux. Dans la première classe il faut ranger les cornichons, les olives farcies, les fruits et légumes marinés, graines de capucines, maïs, criste-marine, câpres confites au vinaigre, achards de l'Inde, petits artichauts à la poivrade, raiforts, cerneaux, figues, betteraves, céleri-rave, mûres, bigarreaux, guignes, cerises, petites oranges, petits abricots, petites pommes, les raves et radis, champignons confits au vinaigre, etc.

Dans la seconde catégorie on comprend les côtelettes d'agneau et de mouton, les grillades, saucissons en tranches, les langues fourrées, les cervelas, rillettes et rillons de Tours, les saucisses, pieds truffés, boudins, andouilles, le jambon cru, le bœuf fumé, les

harengs saurs, salés, fumés et grillés, les filets de merlan, les crevettes, les petits homards, le thon mariné, le saumon mariné et fumé, les sardines, le caviar, les huîtres fraîches ou marinées, les anchois en salade et en calapés, les sept-œils, le beurre, les petits pâtés, etc.

Les petits pâtés.

Les petits pâtés doivent être usités en hors-d'œuvre. Nous donnons la recette de quelques-uns des meilleurs.

Pâtés au jus (Petits). — Faites avec de la pâte fine à foncer une abaisse, dont vous foncerez de petits moules à darioles; remplissez-les d'une farce grasse ou maigre; couvrez-les avec des abaisses de feuilletage, taillées au coupe-pâte goudronné, de grandeur convenable; dorez les couvercles; mettez au four vos petits pâtés. Quand ils sont cuits, enlevez les couvercles, ciselez votre farce; retirez les petits pâtés des moules, dressez-les et versez dessus une bonne espagnole réduite. *Hors-d'œuvre.*

Pâtés a la reine (Petits). — Faites des abaisses de pâte à feuilletage, de moins d'un centimètre d'épaisseur, et à laquelle vous aurez donné cinq tours; coupez-les de la grosseur d'une bouchée; déposez-les sur un plafond, dorez-les, couvrez-les et les mettez au four; quand ils sont cuits, ôtez-en les couvercles, creusez-les en enlevant une bonne partie de la mie, et les remplissez d'un ragoût fait avec des blancs de volaille hachés très-fin et mélangés avec une bonne béchamel très-chaude; remettez les couvercles et servez. Ces petits pâtés conviennent à presque tous les estomacs; dans un commencement de convalescence, il faut s'en abstenir. *Hors-d'œuvre.*

VIANDES DE BOUCHERIE.

Bœuf, vache, veau, mouton et agneau.

Le bœuf est le fondement des coulis, des réductions, d'un grand nombre de braises; il sert à foncer les casseroles; son jus nutritif et succulent donne du corps et de la saveur à un grand nombre de ragoûts; enfin il est tel repas où le cuisinier aura employé cinquante livres de bœuf sans qu'il en ait paru une once sur la table.

Le bœuf est une mine inépuisable entre les mains d'un artiste habile; c'est vraiment le roi de la cuisine. Sans lui point de potage, point de jus; son absence suffirait pour affamer toute une ville.

Parlons maintenant des différentes parties du bœuf et de leur préparation. — Et d'abord le BOUILLI.

Bouilli. — On entend en général par ce mot toutes les viandes cuites dans l'eau. Le bœuf bouilli qui a servi à faire du bouillon est un aliment beaucoup moins succulent que le bœuf rôti; en effet, il délaisse à l'eau qui s'en empare la plus grande partie de ses principes nutritifs; malgré cela, il est sain, mais lourd et d'assez difficile digestion. Brillat-Savarin l'appelait *de la chair moins son jus.* Il perd par la cuisson la moitié de son poids. Il en est de même des autres viandes, qui, bouillies, sont toujours moins savoureuses, moins substantielles, et surtout moins digestibles que rôties ou grillées. Cependant les volailles, lorsqu'on les fait cuire avec d'autres viandes et avec très-peu d'eau, conservent leurs qualités nutritives et sapides, et elles constituent ainsi un aliment léger, d'assez facile digestion, et qui peut convenir surtout dans les convalescences avancées.

La culotte et l'aloyau de bœuf sont les seules pièces que l'on puisse servir comme bouilli dans les bonnes maisons; mais pour que ces morceaux puissent conserver leur succulence, il est nécessaire qu'ils ne restent pas plus de quatre à cinq heures au feu; le bouillon est moins bon, mais il serait possible de remédier à cet inconvénient en mettant plus de viande, pour une quantité de bouillon donnée, que l'on n'est dans l'habitude d'en mettre lorsqu'on laisse la viande sept heures au feu.

Dans les grandes maisons, la pièce de bœuf se sert toujours avec une garniture à la Chambord ou à la Godard, et décorée d'attelets garnis de rissoles; on la garnit encore avec des petits pâtés, des oignons glacés,

de la choucroute, des nouilles, des légumes à la flamande, etc. *Entrée.*

Des différentes manières d'accommoder le bouilli.

Bouilli en miroton. — Prenez un plat qui puisse aller au feu; versez-y de bon bouillon, ajoutez persil, ciboules, estragon, cerfeuil, câpres et cornichons, sel et poivre; hachez le tout; mettez par-dessus votre bœuf, que vous aurez coupé en tranches minces; puis une seconde couche d'assaisonnement pareille à celle de dessous; couvrez le plat et faites bouillir très-doucement pendant une demi-heure. *Entrée.*

Bouilli en persillade. — Mettez au fond d'un plat d'argent, ou de tout autre pouvant aller sur le feu, un peu de graisse de rôti ou de beurre; faites un lit de persil et de champignons hachés très-menu; couvrez ce lit de chapelure, et posez là-dessus vos tranches de bouilli, placées les unes à côté des autres; continuez ainsi jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de viande; mouillez avec de bon bouillon, et humectez-en de temps en temps votre préparation; faites bouillir doucement pendant trois quarts d'heure; au bout de ce temps, dégraissez et servez avec une garniture de pommes de terre sautées au beurre, disposées autour de ce mets. *Entrée.*

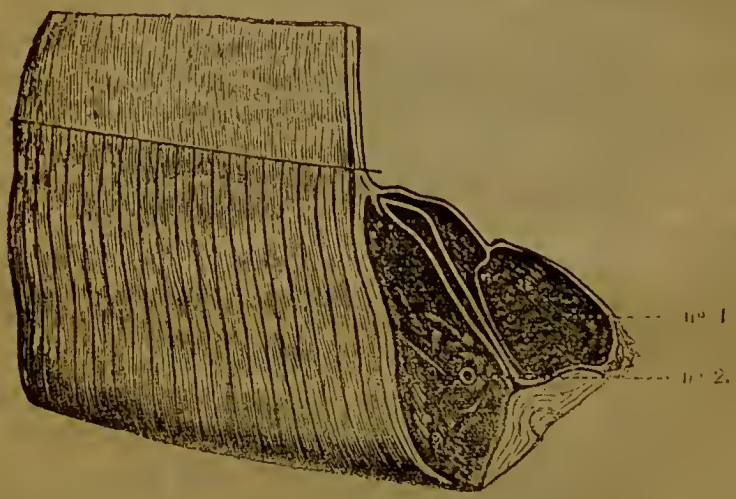
Bouilli en quenelles. — Hachez très-fin votre bœuf avec des pommes de terre cuites sous la cendre; ajoutez un peu de beurre ou de graisse, quelques œufs entiers, sel, poivre, etc.; pétrissez bien le tout; formez-en des boulettes que vous passerez au beurre, et servez avec une sauce piquante. *Entrée.*

Bouilli en matelote. — Faites roussir dans le beurre des petits oignons; ajoutez une cuillerée à bouche de farine, sautez le tout; mettez un verre de vin rouge, un demi-verre de bouillon, quelques champignons, sel, poivre, laurier, thym; quand le ragoût sera

fait, versez-le sur les tranches de bœuf, que vous aurez disposées sur un plat qui puisse supporter le feu; faites mijoter une demi-heure et servez. *Entrée.*

Bouilli au pauvre homme. — Coupez votre bœuf par tranches que vous disposerez sur un plat pouvant aller au feu. Semez dessus du sel, du poivre, persil et ciboules hachés, une gousse d'ail; ajoutez un peu de graisse du pot, un verre de bouillon, un peu de chapelure; faites mijoter sur de la cendre chaude et servez.

Aloyau. — L'aloyau est cette partie du bœuf située le long des vertèbres lombaires, et s'étendant jusqu'au diaphragme. La partie la plus estimée de l'aloyau est celle qui contient une plus grande partie de filet. Quand cette pièce de bœuf est grasse



et tendre, on la sert d'ordinaire cuite à la broche sur son jus. Si on lève le filet d'un aloyau et qu'on le coupe en tranches assez minces, il faut les mettre dans une casserole avec une sauce aux câpres, aux anchois, aux champignons et une pointe d'ail, le tout finement haché, passé dans un peu de beurre et

mouillé avec un bon coulis. Après avoir dégraissé la sauce, on y mettra les tranches de filet et le jus de l'aloyau. Il faut avoir soin de chauffer doucement et d'éviter de faire bouillir.

L'aloyau est, à coup sûr, de tous les rôtis, le plus succulent et le plus nutritif, et celui qui renferme le plus de ces principes conservateurs de la vigueur et de la santé que l'on chercherait en vain dans les autres rôtis. Plus on ajoute d'ingrédients, moins il gagne en qualités toniques fixes. Cependant, par cela même que c'est une viande qui restaure le mieux en stimulant le moins, le bœuf ne convient que vers la fin des convalescences, quand l'estomac a déjà recouvré la force de digérer des aliments très-substantiels et de digestion modérément facile.

Le choix des aloyaux est chose difficile.

Il faut préférer ceux qui, par les veines blanches formées par la graisse, paraissent en quelque sorte marbrés.

Lorsque certaines parties du bœuf offrent cette marbrure, on peut être sûr que ce bœuf sera délicieux ; mais ce n'est guère que depuis la Saint-Martin

jusqu'au carême que l'on jouit de cet avantage. On a appelé cette époque le temps du *charnage*, et il est bien rare que les bœufs plus tard jouissent de cette qualité.

On accommode l'aloyau de différentes manières : à la braise, aux cardes, farci, en ballon, roulé; mais il est reconnu qu'un aloyau n'est jamais meilleur qu'à la broche et cuit à l'anglaise, c'est-à-dire saignant.

La partie la plus exquise d'un aloyau étant son jus, il fallait trouver un moyen de le conserver, en le concentrant dans sa chair; le meilleur est celui-ci, dont il ne faut pas s'effrayer, parce que les résultats en sont merveilleux. Mais je dois dire qu'il n'est pas d'une facile exécution :

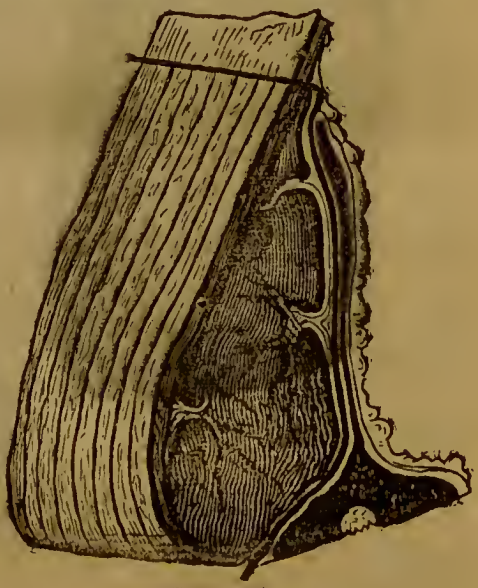
On choisit un aloyau de la meilleure qualité, on le porte chez un fondeur de suif en branche, et lorsque le suif est prêt à bouillir, on le descend avec une corde dans la chaudière, on l'y laisse jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit. On le fait ensuite égoutter et on le met dans un lieu frais, en sorte que le suif, saisi par le froid, forme une enveloppe et en quelque sorte une croûte autour de l'aloyau. Lorsqu'on veut le faire rôtir, on le met à la broche devant un feu très-clair, en ayant eu soin de détacher les parties de suif qui se seront séparées en feuilles; tout le suif découle alors, et l'on se garde bien d'en arroser l'aloyau. On comprend que le suif, en s'emparant des pores de l'aloyau, a empêché le jus d'en sortir, en sorte que, lorsqu'il est cuit (toujours saignant), on le sert sur la table et on le découpe en tranches fort minces; il rend alors une telle abondance de jus, que c'est une véritable inondation.

Aloyau a la Godard. — On dégage l'aloyau en enlevant toutes les apophyses épineuses des vertèbres (ou dos de l'échine), on le larde de lard épicé, on le ficelle avec soin en lui donnant une forme régulière; on met dans un brasier des carottes, un bouquet de

fines herbes, des oignons, de bon bouillon, du vin de Madère, du poivre, du sel; on fait cuire à petit feu. Quand l'aloyau est cuit à point, on prend les résidus, qu'on passe et dégraisse; on les met dans une casserole avec du jus de viande, des ris de veau en tranches, des morceaux de culs d'artichauts, des champignons, des œufs frits; on pose l'aloyau sur cette sauce, et l'on sert. *Relevé.* — Ce mets savoureux ne convient qu'aux estomacs robustes et aux personnes d'un tempérament peu excitable.

L'aloyau se sert de deux manières. Lorsqu'on a beaucoup de monde, on prend un bel aloyau, et l'on enlève toute la partie étrangère au filet et au contre-filet; on enlève les os et on pose les deux morceaux l'un sur l'autre; on place entre les deux quelques-uns des os plats qu'on a ôtés précédemment, puis on ficelle le tout pour le faire rôtir, après l'avoir piqué sur toute sa surface de bon lard. Si on le fait mariner pendant deux ou trois jours avec vinaigre, sel, oignons, il n'en sera que plus tendre. Pour le servir, on isole les deux morceaux dont se compose l'aloyau, et on les coupe séparément par tranches minces et transversales.

La seconde manière, et la plus usitée, consiste à servir l'aloyau comme il vient de chez le boucher, et alors on distingue le filet, n° 1, *morceau du procureur*, et le contre-filet, n° 2, *morceau des clercs.* (Voir la



Entre-côte.

figure page 36.) On le découpe par tranches sur le morceau même ou bien en détachant le filet d'abord, puis le contre-filet, que l'on divise ensuite en tranches ou rondelles.

Entre-Côte. — L'entre-côte est une partie du bœuf placée au-dessus des côtes couvertes, et qui se sert rôtie.

Après avoir détaché la chair de l'os, ainsi que l'indique le trait noir, on la coupe par tranches que l'on peut diviser ensuite.

Filet. — Dans les quadrupèdes, on donne ce nom à un muscle qui est placé le long de l'épine dorsale, sous les fausses côtes.

Filet de boeuf. — Après avoir séparé la noix du filet, comme l'indique la ligne ponctuée, on coupe le filet en tranches obliques, afin de donner au fil de la viande plus d'étendue, et en ayant soin de ne pas couper plus bas que la ligne O. La partie comprise entre 1 et 2 est la plus délicate. On procède ensuite de la même manière pour la noix; les parties marquées 4 ne se mangent pas. *Rôt.*

Filet d'aloyau braisé a la royale. — Prenez un filet d'aloyau, piquez-le finement, préparez-le comme il est dit à l'article *Aloyau rôti*; ficelez-le selon la forme que vous voulez lui donner, mettez-le dans une braise formée de tranches de veau, de bardes de lard, et contenant plusieurs oignons, des clous de girofle, un bouquet; recouvrez ensuite votre filet de lard, et versez sur le tout d'excellent bouillon en quantité suffisante pour dépasser de sept à huit centimètres les viandes à cuire. On pousse d'abord le feu pour faire bouillir, puis on le couvre de cendres pour que la cuisson s'opère lentement. Après cinq ou six heures on retire l'aloyau, on fait réduire en glace le fond du ragoût, on dégraisse, on passe; on met l'aloyau dans la glace où on le réchauffe, puis on le sert dans un plat creux en l'arrosant de sa glace. Ce mets est indigeste comme toutes les viandes bouillies; mais il est nourrissant. *Entrée.*

Filet d'aloyau au vin de Madère. — Il faut d'abord le faire cuire à la broche, et dans le jus qu'il aura perdu en cuisant on versera deux grands verres de vin de Madère, avec addition d'une pincée de mignonnette et de deux bulbes de rocambole pilés. On aura eu le soin, avant tout, de passer et de dégraisser le jus. Cet excellent plat de relevé est succulent, de facile digestion, mais rendu légèrement stimulant par le vin et les épices qui l'accompagnent. Ce mets ne convient point aux malades ni aux convalescents. *Entrée.*

Palais. — On mange le palais du bœuf. On le fait d'abord dégorger, puis blanchir, afin de pouvoir en enlever la peau; puis, quand il est bien apprêté, on le met cuire pendant quatre à cinq heures dans un *blanc*.

Palais de boeuf a l'allemande. — Après avoir fait réduire jusqu'à consistance de glace du blond de veau, mettez-y une liaison faite avec des jaunes d'œufs; coupez en losanges vos palais et mettez-les

dans votre préparation. Ce mets ne convient qu'en état de santé.

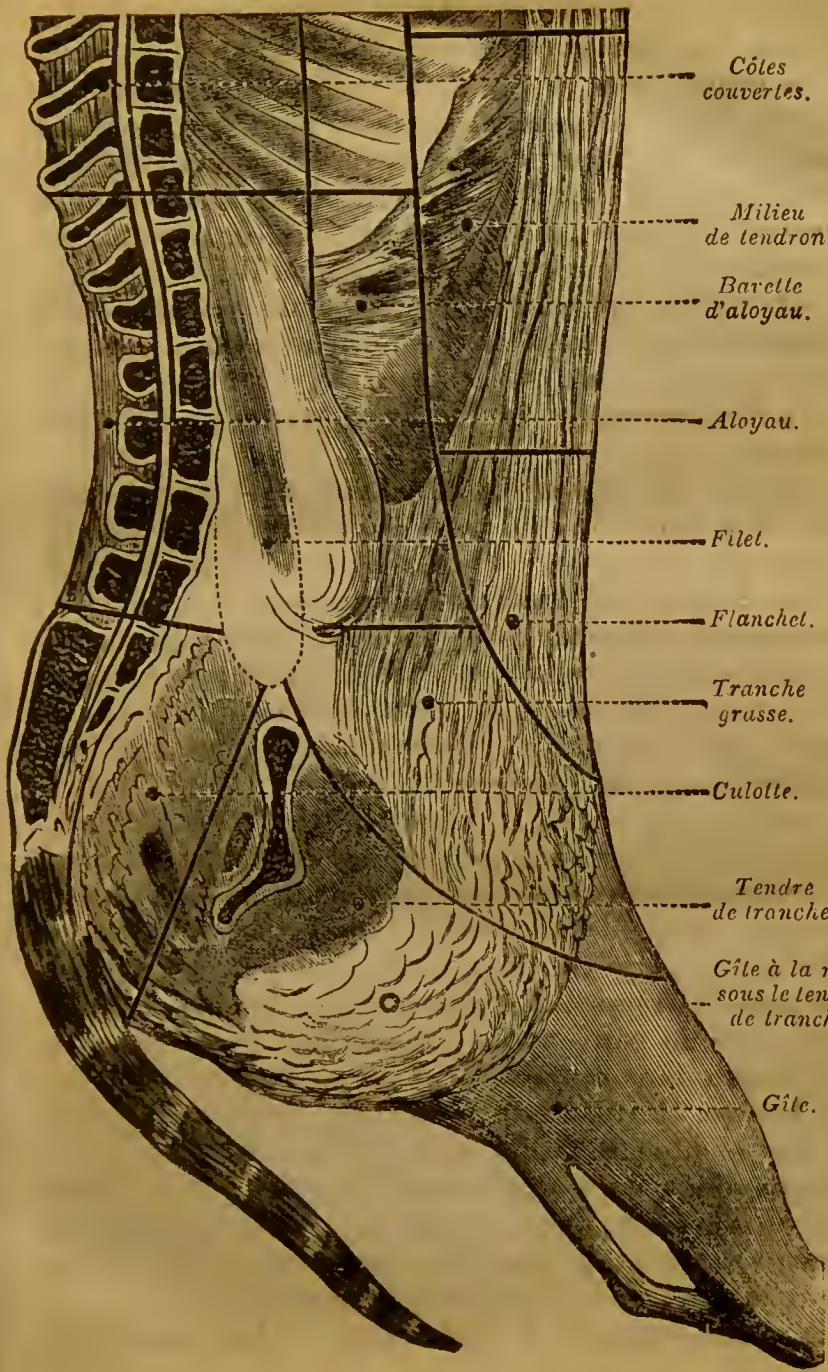
Palais de boeuf a la lyonnaise.— Les palais étant nettoyés et blanchis, on les met quelques instants sur le gril pour en détacher la peau; on les fait cuire dans un *blanc;* puis on les coupe par morceaux et on les met dans une purée d'oignons bien chaude. Ce mets n'est pas de très-facile digestion, et ne convient nullement à des estomacs faibles ou à des personnes en convalescence. *Entrée.*

Queue de boeuf a la Sainte-Menehould. — Faites cuire votre queue de bœuf comme la queue de bœuf en hochepot; ensuite, assaisonnez-la de sel et de gros poivre; panez-la deux fois après l'avoir trempée dans du beurre tiède, et mettez-la au four ou sur le gril. On sert ce mets soit sur une litière de choux rouges, soit sur une purée de pois verts ou d'un autre légume farineux, soit sur une purée d'oignons blancs, soit enfin sur une sauce piquante ou hachée à l'italienne. Ce ragoût, de même que le précédent, est d'assez difficile digestion. *Entrée.*

Queue de boeuf en hochepot. — Après avoir coupé en trois parties la queue d'un bœuf et l'avoir fait blanchir dans de l'eau salée, mettez-la cuire dans une marmite ou dans une casserole avec chou, carottes, navets, panais, oignons, également blanchis, quelques morceaux de lard et quelques tranches de cervelas; mouillez avec de bon bouillon, et laissez bouillir doucement pendant quatre ou cinq heures. Faites égoutter le tout et le dressez dans une terrine, puis versez dessus votre cuisson après que vous l'aurez fait réduire et que vous y aurez ajouté un peu de sauce espagnole.

Il nous reste, pour compléter notre article sur les diverses parties du bœuf, à parler de la langue.

Il y a bien des manières d'accommoder la langue de bœuf.


Côtes couvertes.
Milieu de tendron.
Bavette d'aloyau.
Aloyau.
Filet.
Flanchet.
Tranche grasse.
Culotte.
Tendre de tranche.
Gîte à la noix sous le tendre de tranche.
Gîte.

Langue de boeuf braisée. — Après avoir fait dégorger, blanchir et rafraîchir ladite langue, parez-la et la piquez avec des lardons assaisonnés; mettez-la ensuite cuire dans une casserole, à petit feu, pendant quatre ou cinq heures, avec accompagnement de bardes de lard, de tranches de veau ou de bœuf; ajoutez carottes, oignons, thym, laurier, clou de girofle. Au moment de la servir, parez-la, dépouillez-la, et fendez-la par le milieu dans sa longueur, de manière à lui donner sur le plat la forme d'un cœur; puis accompagnez-la d'une sauce piquante.

Ce mets succulent ne convient qu'en état de santé. *Entrée.*

Langue de boeuf en papillotes. — Après avoir fait cuire votre langue, ainsi qu'il est dit à l'article ci-dessus, *Langue braisée,* coupez-la par morceaux tous de même forme, mettez dessus des fines herbes, enveloppez chaque morceau dans un papier huilé, après avoir eu le soin de le couvrir sur chaque face d'une barde de lard; vous pliez et serrez le papier afin que le jus ne puisse pas s'échapper, et vous mettez ces papillotes quelques minutes sur le gril.

Langue de boeuf au gratin. — Après que la langue a subi ces préparations premières, faites-la cuire à la braise, comme il est indiqué plus haut; puis ôtez-en la peau, laissez-la refroidir et coupez-la par tranches. Hachez du persil, de la ciboule, quelques échalotes, un peu d'estragon, des câpres et un anchois; trempez de la mie de pain mollet dans de bon bouillon, mettez le tout dans un mortier et pilez en ajoutant un peu de beurre. Garnissez le fond d'un plat d'argent avec la moitié de cette farce, mettez dessus les tranches de langue dont vous couvrirez la surface avec l'autre moitié de votre farce, versez sur le tout un peu de beurre fondu et de bouillon, posez le plat sur un feu doux et couvrez-le d'un four de campagne.

Langue de boeuf a l'écarlate. — Après avoir en-

levé le cornet d'une langue de bœuf, mettez-la griller sur de la braise ardente, afin de pouvoir la débarrasser de sa peau. Quand cette opération est terminée, mettez-la dans un vase de terre qui ferme bien. Foncez-la avec du poivre et un peu de salpêtre, entourez-la de sel blanc ; ajoutez quelques clous de girofle, thym, laurier. Au bout de vingt-quatre heures, frottez-la de nouveau avec du sel, et ajoutez-en chaque jour à mesure qu'il fond. Laissez ainsi baigner votre langue pendant douze ou quinze jours, en ayant soin de la retourner souvent; faites-la cuire ou faites-la sécher trois jours à la cheminée, fermée dans un boyau.

Avant de la faire cuire, faites-la dégorger pendant deux heures, mettez-la dans une marmite pleine d'eau avec oignon, clou de girofle, thym, laurier; laissez-la refroidir dans sa cuisson, puis égouttez-la et la servez froide pour entrée.

On mange encore les langues de bœuf en *paupiette*, au *parmesan*, *piquées et rôties*, au *miroton*, à la *brochette*, à la *sauce au poulet*, à la *sauce hachée*, *fumées* et *fourrées*. Dans ces deux cas, elles deviennent très-stimulantes, et il faut en manger avec modération. Les convalescents et les tempéraments échauffés doivent s'en abstenir. *Entrée.*

Boeuf a la mode. — On choisit un des meilleurs morceaux de la cuisse; on le pique avec du gros lard, et on le met bouillir pendant quatre heures environ dans une terrine avec carottes, oignons, clous de girofle, bouquet de persil et de ciboules, deux feuilles de laurier, une branche de thym, sel, poivre, un pied de veau et quatre verrées d'eau; quand il est suffisamment cuit, on le sert entouré de ses légumes. Ce mets, quoique bon et nourrissant, n'est pas de très-facile digestion pour les estomacs qui ne sont pas robustes.

VEAU.

Veau. (*Vitulus.*) C'est le petit de la vache. La chair de veau est peu nourrissante, relâchante et d'assez difficile digestion.

On distingue dans le veau le *cuisseau*, la *noix*, le *filet*, le *rognon*, les *côtelettes couvertes* et *découvertes*, et enfin le *collier*. Les morceaux les plus distingués sont le *filet*, le *rognon* et la *longe*; viennent ensuite la *noix* et les *côtelettes*.

Les meilleurs veaux sont ceux de Pontoise, de Rouen, de Caen et de Montargis. Le veau tué avant l'âge de six semaines n'offre qu'une chair flasque, fade et aqueuse; c'est alors seulement qu'il a acquis ce degré de force, de blancheur et d'embonpoint nécessaire à sa perfection. Le morceau du rognon passe pour le plus honnête : c'est vraiment une poularde à quatre pieds, et la substance même de ce rognon offre incontinent la ressource d'un entremets sous le nom d'omelette. Mais le *morceau d'après*, quoique moins somptueux, n'est assurément pas à rejeter; beaucoup d'amateurs le préfèrent, parce qu'il est moins gros, plus en chair et d'un goût plus relevé. Il est un moyen de tout concilier, c'est de servir dans son entier la longe, qui réunit les deux morceaux.

Le veau se prête à tant de métamorphoses, que l'on peut, sans l'offenser, l'appeler le caméléon de la cuisine. Qui n'a mangé des têtes de veau au naturel, bouillies simplement avec leur peau et relevées par une sauce aiguisée? C'est un mets aussi sain qu'agréable, et que la cuisinière la plus novice peut servir avec succès. Les pieds de veau à la poulette, frits, au gratin, etc.; les cervelles de veau sous les mêmes apprêts et dénominations; les ris de veau en fricandeau, piqués en fin, offrent autant d'entrées bienfaisantes, que l'art du cuisinier varie plus ou moins, pour la

satisfaction de sa gloire et la prospérité de notre appétit.

Nous ne parlons ni du foie, ni de la fraise, ni des oreilles, qui partagent avec les précédentes issues l'honneur de parer nos tables. Qui ne connaît les foies de veau à la bourgeoise, le mets le plus ordinaire et le plus compacte des tables sans prétention? La fraise, cuite à l'eau et mangée au vinaigre, est une nourriture aussi saine qu'agréable, et renferme un mucilage ami des poitrines délicates. Les oreilles de veau ont de commun avec les pieds et les cervelles l'avantage de pouvoir être frites ou mangées à la poulette, et de plus, elles se laissent farcir, accommoder aux pois, aux oignons, au fromage, etc. Il n'est pas jusqu'à la langue et même aux yeux du veau qui ne se disputent la gloire de réveiller la sensualité de l'homme; enfin la fressure (qui, comme l'on sait, comprend le cœur, le mou et la rate), sans être un mets bien recherché, se prête à tous les caprices d'un cuisinier profond, et peut, sous divers déguisements, tromper encore notre appétit et même le réveiller.

Longe de veau rôtie. — Ayez une belle longe de veau de Pontoise ou de Montargis; parez-la, assujettissez-la, au moyen d'attelets, sur votre broche; enveloppez cette longe de feuilles de papier beurré, et, au bout de trois heures environ de cuisson, servez-la sur son jus.

Pour faire rôtir un morceau de veau de 2 kilos, il faut :

A la broche devant la cheminée	2 h.	m.
Dans la cuisinière devant la cheminée .	1	30
Dans la cuisinière devant la coquille. .	1	20
Et pour 1 kilo :		
A la broche devant la cheminée	1	
Dans la cuisinière devant la cheminée .		45
Dans la cuisinière devant la coquille. .		40

Noix de veau a la bourgeoise. — Ayez une belle

noix de veau; battez-la entre deux linges avec le plat d'un couperet; piquez-la de lard assaisonné, en ayant soin de ne pas endommager la panoufle. Beurrez une casserole et la foncez de lard et de parures de veau; placez-y votre noix avec un bon verre de consommé, un bouquet de persil et de ciboules, quelques oignons et quelques carottes; couvrez le tout d'un rond de fort papier beurré; faites partir à feu vif, puis couvrez-la et la mettez sur la *paillasse* feu dessus, feu dessous; laissez cuire pendant deux heures environ, plus ou moins, selon la grosseur de la noix; quand elle est cuite, égouttez-la et la glacez; passez son fond de cuisson; faites-le réduire; quand il est tombé à glace, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, ou, à défaut de cette sauce, un petit roux mouillé avec du vin blanc et autant de bon bouillon; détachez bien la sauce de la casserole, dégraissez-la et la liez avec la moitié d'un pain de beurre; versez cette sauce sur votre noix.

Vous pouvez servir ce mets sur des ragoûts de légumes, tels que petites racines tournées, oignons en purée, montants de cardes, oseille, chicorée, épinards, salsifis, etc.

Ragout de veau a la bourgeoise. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre et de la farine; remuez bien, et faites roussir si vous voulez faire un ragoût au brun; si c'est un ragoût au blanc et que vous deviez lier avec des jaunes d'œufs, ne laissez pas le roux se colorer. Mettez dans votre roux la viande; retournez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme; mouillez avec de l'eau chaude; ajoutez sel, poivre, thym, laurier; laissez bouillir pendant une heure, et joignez à ce ragoût des oignons, des champignons, des morilles, de petites carottes tournées, des pois, etc.

Fricandeau. — Ayez une belle noix de veau; piquez-la d'un côté avec de gros lardons, et de l'autre avec du lard fin. Mettez dans une casserole des paru-

res de viandes et de lard; ajoutez oignons, carottes, bouquet garni, clous de girofle; placez votre veau par-dessus; mouillez avec du bouillon et laissez cuire pendant deux ou trois heures, ayant soin d'arroser de temps en temps le veau avec le fond de cuisson. Lorsque le fricandeau est cuit, retirez-le et le déposez sur un plat, passez le mouillement au tamis, après l'avoir dégraissé; mettez-le dans une autre casserole, et faites-le réduire jusqu'à l'état de glace; mettez-y alors votre fricandeau du côté du lard fin, pour le glacer, dressez-le quand il a pris une belle couleur; détachez la glace qui se trouve dans la casserole en y ajoutant un peu de coulis et très-peu de bouillon, et servez le fricandeau sur cette sauce ou gardez-la pour assaisonner un ragoût de chicorée, d'oseille, d'épinards, etc., que vous servirez alors sous le fricandeau.

Côtelettes de veau en papillotes. — Procurez-vous de belles côtelettes de veau, les premières après les fausses côtes; parez-les; faites-les revenir dans le beurre; ajoutez-y parties égales de persil, ciboules et champignons hachés, un peu de lard râpé, sel, poivre, fines épices; laissez cuire tout doucement les côtelettes; quand elles sont cuites, retirez-les et laissez-les refroidir. Mettez dans votre ragoût de fines herbes une quantité suffisante d'espagnole et de velouté; faites réduire cette sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs et laissez-la refroidir à son tour. Prenez des feuilles de papier blanc, donnez-leur la forme d'un petit cerf-volant, huilez-les des deux côtés; posez dessus une barde mince de lard; déposez sur ce lard une demi-cuillerée à bouche de la sauce refroidie; placez votre côtelette; mettez dessus une seconde demi-cuillerée de la même sauce, par-dessus une nouvelle barde mince de lard, et enfin un second papier; fermez la papillote; ficelez l'extrémité, du côté du haut de la côte; répétez l'opération pour chacune de vos côtelettes; mettez-les prendre couleur sur le gril; quand vous

pensez qu'elles sont à point, retirez-les, ôtez la ficelle et servez.

Côtelettes de veau panées et grillées. — Choisissez six belles premières côtelettes, plus ou moins, selon le besoin, et, après les avoir parées, aplaties et salées, trempez-les dans du beurre tiède et les panez; mettez-les sur le gril; retournez-les et arrosez-les souvent avec un peu de beurre tiède; quand elles sont cuites et d'une belle couleur, dressez-les et les saucez avec un bon jus, une poivrade acidulée de jus de citron, une sauce au pauvre homme, etc.

Côtelettes de veau a la Singarat.— Apprêtez-les comme les *côtelettes panées et grillées.* Coupez en lardons de la langue à l'écarlate; faites tiédir un peu de lard râpé; sautez dans ce lard vos lardons de langue; assaisonnez de poivre fin et d'un peu de muscade râpée; laissez refroidir les lardons et servez-vous-en pour piquer vos côtelettes d'outre en outre. Faites roidir vos côtelettes dans du beurre que vous aurez mis dans une casserole; retirez-le pour les parer de nouveau; foncez cette casserole des parures de la langue, de bardes de lard et de quelques tranches de jambon; ajoutez un peu de basilic; posez sur le tout vos côtelettes; couvrez-les de bardes de lard, puis de quelques oignons et de quelques carottes coupées en tranches; mouillez avec du consommé; faites aller vos côtelettes à feu doux, dessus et dessous, pendant environ deux heures; quand elles sont cuites, égouttez-les, glacez-les; passez le mouillement au tamis de soie; mettez dans une casserole quelques cuillerées à dégraisser de grande espagnole, la même quantité et un quart en plus du mouillement; faites réduire à moitié; dressez vos côtelettes ainsi que la sauce réduite sur un plat et servez.

Blanquette de veau. — Prenez du maigre d'un rôti de veau de desserte; coupez cette chair par tranches minces que vous aplatirez, parerez, etc.; faites

réduire du velouté en quantité suffisante; faites chauffer dedans vos émincés de veau, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs et un petit morceau de bon beurre; ajoutez-y un peu de jus de citron ou de verjus, du persil et des ciboules hachés, et, si vous voulez, des émincés de truffes cuites d'avance dans du consommé ou dans un court-bouillon.

On peut, si l'on veut, servir cette blanquette dans un vol-au-vent.

Tendrons de veau au blanc. — Foncez une casserole de bardes de lard et de parures de veau; posez dessus vos tendrons préalablement parés, dégorgés, blanchis et refroidis; ajoutez bouquet assaisonné, quelques carottes, autant d'oignons, des tranches de citrons; mouillez votre ragoût avec du consommé ou du bouillon; faites bouillir; conduisez à feu modéré, et terminez en liant la sauce avec des jaunes d'œufs.

Poitrine de veau aux petits pois. — Coupez par morceaux une poitrine, et, après l'avoir fait blanchir, faites-la revenir dans le beurre; mettez de la farine et remuez bien; mouillez avec du bouillon; ajoutez bouquet garni et poivre. Calculez le temps qu'il faut pour faire bien cuire vos pois, et mettez-les pour qu'ils se trouvent à point en même temps que votre viande; mettez dedans un peu de sucre et un peu de sarriette puis liez avec des jaunes d'œufs, et servez.

Epaule de veau rôtie. — Après avoir paré une épaule de veau, mettez-la cuire à la broche, et quand elle est arrivée à son point, servez-la sur son jus.

Tête de veau au naturel. — Faites dégorger une tête de veau, échaudez-la, faites-la blanchir à l'eau bouillante, puis jetez-la dans l'eau froide; enlevez les os du sommet de la tête ainsi que la mâchoire supérieure; reformez le mieux possible cette tête, frottez-la avec du jus de citron; enveloppez-la dans une serviette que vous ficellerez, et mettez cuire la tête de veau dans de l'eau, avec addition d'une poignée de

farine ou de fécule de pommes de terre, d'un morceau de beurre, panais, navets, oignons, bouquet garni, sel et gros poivre, et le reste des citrons avec lesquels on a frotté la pièce; ayez soin de bien écumer; quand la tête est cuite, servez-la avec une sauce poivrade ou une ravigote, etc., à proximité.

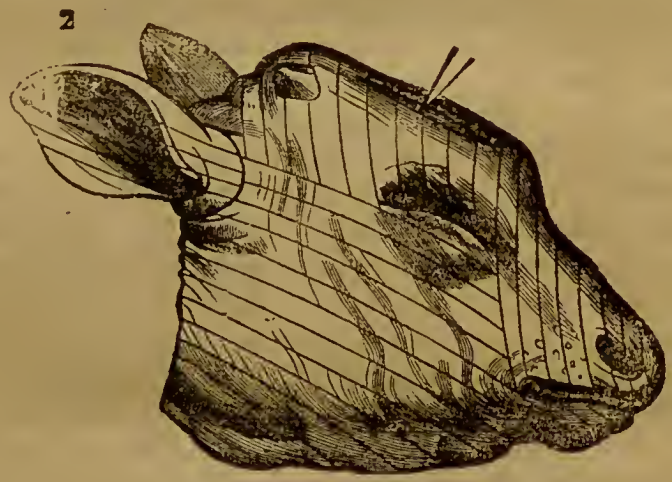
Avant de faire cuire la tête de veau, on commence par retirer les os; cette opération se fait ainsi : on place la tête le front sur la table, et on coupe la peau au milieu, de haut en bas, jusques et y compris la lèvre inférieure.

On soulève alors de la main gauche un des bords de la section, puis on glisse le couteau sous la peau, de manière à découvrir toute une moitié de la partie inférieure de la tête; l'os de la mâchoire inférieure étant à découvert, on l'isole des chairs en passant le couteau tout autour, et on l'enlève. On en fait autant du côté opposé.

On commence alors à dégager également les os du nez en glissant le couteau sous ces os, à partir du coin de la bouche jusqu'au coin marqué A et sur toute la surface. On retourne alors la tête, on retourne toute la partie charnue par-dessus les yeux, puis l'on tranche carrément toute la partie osseuse qui dépasse.

On sert la tête en lui rendant autant que possible sa forme primitive; car, lorsqu'elle est cuite, la langue est allongée, les deux côtés de la lèvre inférieure sont écartés, et par l'absence des os du nez, celui-ci est aplati.

2



Avant de servir, on fend la peau du front de manière à voir l'os à nu; on introduit alors la pointe du couteau au centre, et, en la tournant un peu, les os s'écartent et permettent d'en retirer la cervelle. La cervelle et la langue se servent par petites portions; on coupe les abat-joues dans leur longueur, n° 2.

Tête de veau a la Destilière. — « Prenez une tête de veau bien blanche; désossez-la tout entière; vous la mettez dégorger et blanchir; vous enlevez la cervelle, vous la faites dégorger; vous enlevez les fibres et la première peau qui la couvre; vous la faites

blanchir dans l'eau bouillante et un filet de vinaigre; après, vous avez un petit blanc dans lequel vous la faites cuire; trois quarts d'heure de cuisson suffisent; votre tête de veau étant bien refroidie, vous la sortez de l'eau; vous l'essuyez bien; vous la flambez, vous la coupez par morceaux; vous laissez les yeux entiers et les oreilles de même; vous ficelez ces morceaux et les faites cuire comme précédemment; quand votre tête est cuite, au moment de la servir, vous la sortez du blanc, vous l'égouttez et la déficelez; vous dressez vos morceaux sur le plat; vous séparez la cervelle et vous la mettez aux deux extrémités; vous détachez la langue, vous la coupez en petits carrés gros comme des dés à jouer, et vous la mettez dans la sauce; vous prendrez presque plein une cuillère à pot d'espagnole dans laquelle vous mettrez une demi-bouteille de vin de Chablis, six gousses de petit piment enragé écrasé, six cuillerées à dégraisser de consommé; vous ferez réduire votre sauce à moitié; quand elle sera réduite, vous y mettrez des cornichons tournés en petits bâtons, la langue en dés et des champignons, et vous verserez ce composé sur la tête. »

Foie de veau a l'italienne. — On coupe le foie en tranches de peu d'épaisseur; on met dans une casserole de l'huile fine, du lard fondu, du vin blanc, et on fait un lit avec du persil, des ciboules, des champignons hachés avec addition de sel et gros poivre; on met par-dessus une couche de tranches de foie, puis encore une couche comme la première, et ainsi de même jusqu'à la fin; on couvre le tout de bardes de lard et on fait cuire à feu doux. On sert soit avec une sauce italienne, soit avec le jus de cuisson réduit et dégraissé. *Entrée.*

Foie de veau rôti. — On choisit un beau foie gras et blond; on le pique de gros lardons assaisonnés avec une pointe d'ail, des fines herbes et des épices; on l'enveloppe soit de panne de porc, soit de tetine de veau;

on le fait rôtir à feu doux, et on le sert sur son jus dégraissé, dans lequel on ajoute du jus de bigarade ou de verjus muscat.

On peut encore, après l'avoir fait rôtir à nu, le servir avec une sauce piquante dans laquelle on mettra des câpres et des boutons de capucines. *Rôt.*

Fricandeau a la ménagère. — On prend ou une noix de veau ou un morceau de rouelle; on pique le dessus avec de petit lard, et on le fait cuire avec du bouillon et addition d'un bouquet garni. Quand le fricandeau est cuit, on le retire de la casserole, on dégraisse et on passe la sauce, puis on la fait réduire sur le feu; quand il n'y en a presque plus, on le glace de belle couleur du côté du lard, et on le sert ou sur son jus ou sur une litière de chicorée, d'oseille, d'épinards, de céleri ou de cardons. *Entrée.*

Langue de veau a l'étuvée. — Après avoir fait dégorger, blanchir et rafraîchir la langue sur laquelle on veut opérer, on la pique de lard fin assaisonné d'épices et de fines herbes; on la met dans une casserole avec un bouquet garni, deux carottes, deux oignons, trois clous de girofle; on mouille avec du consommé et on fait cuire à petit feu pendant quatre heures; on la dépouille ensuite, on la dresse sur une sauce piquante et on la glace.

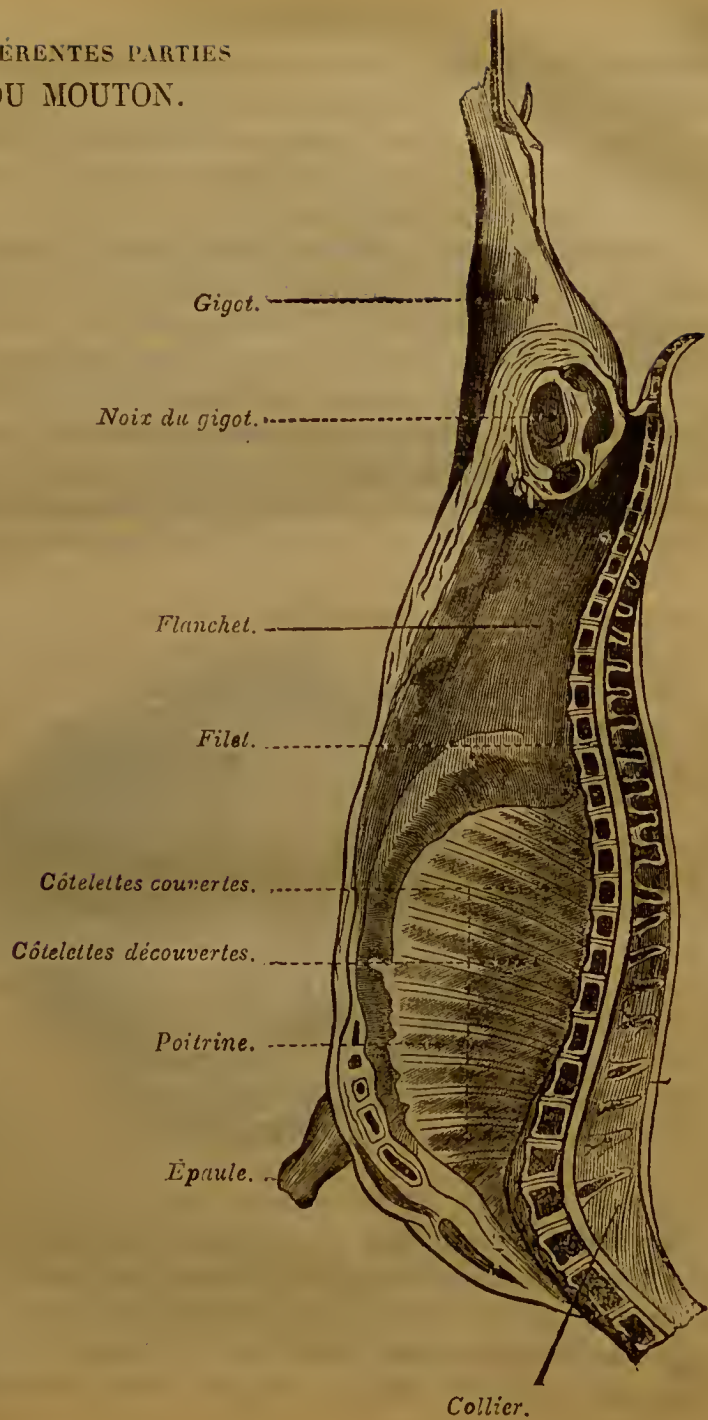
Pieds de veau a la poulette. — Désossés et cuits, coupés par morceaux, on met dans la casserole du beurre saupoudré de farine, on mouille avec du bouillon ou de l'eau, on ajoute du poivre, du sel, un bouquet, de petits oignons, des champignons; on ajoute après la cuisson des jaunes d'œufs pour lier la sauce, qu'on aiguise de jus de citron ou d'un filet de vinaigre. *Entrée.*

MOUTONS, AGNEAUX, BÉLIERS ET BREBIS.

La chair du mouton est, après celle du bœuf, la plus succulente; elle est très-saine, agréable au goût et très-sapide. Ses qualités varient avec la nature des pâturages qui ont servi à alimenter les moutons. Cette chair est stimulante, aphrodisiaque, d'assez facile digestion et convient à presque tous les estomacs; les personnes qui ont besoin d'être restaurées se trouvent bien de son usage; les estomacs irritables ou irrités

DIFFÉRENTES PARTIES

DU MOUTON.



Les lignes ponctuées indiquent les parties comestibles : les lignes noires indiquent les parties non comestibles.

doivent s'en abstenir, de même que les convalescents à la suite de maladies inflammatoires.

Les parties les plus estimées du mouton sont, en termes de cuisine, la selle, les filets mignons, les côtelettes, le gigot et la poitrine.

Le mouton se mange rôti, grillé, braisé, bouilli, etc. Rôti et grillé, il se digère et nourrit généralement mieux que bouilli.

Epaule de mouton. — On découpe l'épaule de mouton comme le gigot, en tenant l'os de la main gauche et en coupant par tranches minces la partie appelée noix, en commençant par le n° 1; on retourne ensuite la pièce, et on découpe la sous-noix de la même manière. *Rôt.*

Noix.

Sous-noix.

Le carré de mouton se mange également en rôti, mais plus souvent en entrée, dressé sur un trône de légumes, comme les gigots à la braise; ceux en terrine, à l'anglaise, aux lentilles, et ceux à la Conti, sont très-estimés. On en mange aussi de fort bons

aux concombres. Un carré de mouton à la broche et piqué de persil n'est point un mets indifférent : c'est le rôti du philosophe.

Carré de mouton. — On découpe le carré de mouton en passant le couteau entre chacune des vertèbres, et en prolongeant en haut et en bas l'incision, de manière à servir soit une côte dans les côtes découvertes, soit une partie du filet ou côtes couvertes. Ces dernières sont regardées avec raison comme les meilleures. *Entrées.*

Côtelettes de mouton a la jardinière. — Après avoir paré vos côtelettes, faites fondre un peu de beurre dans un plat qui aille au feu; mettez-y vos côtelettes avec assaisonnement de sel, poivre, muscade râpée, et couvrez-les avec un rondeau de papier beurré; posez votre plat sur le feu; quand vos côtelettes sont cuites d'un côté, retournez-les, afin qu'elles cuisent de l'autre, et lorsque la cuisson est achevée, égouttez-les, dressez-les en couronne, et versez dans le puits formé par les côtelettes un ragoût de légumes que vous confectionnerez ainsi qu'il suit : tournez de petites carottes et de petits navets; joignez-y des champignons, des haricots verts et blancs, des petits pois, etc., etc.; faites cuire le tout dans du consommé; mettez dans une casserole plusieurs cuillerées d'espagnole; jetez-y vos légumes et laissez mijoter votre ragoût; quand il est suffisamment réduit, dégraissez-le; liez-le avec un peu de beurre; ajoutez une pincée de sucre en poudre, et, lorsque le ragoût est placé dans la cavité que forment les côtelettes, surmontez-le d'un beau morceau de chou-fleur bien blanc.

Les côtelettes de mouton cuites comme il vient d'être indiqué, ou sautées à la poêle, ou même grillées au naturel, peuvent être servies sur une litière de chicorée au jus, ou avec une sauce aux tomates, ou avec des ragoûts de champignons, de laitues, etc. *Entrée.*

Côtelettes de mouton a la Soubise. — Parez et aplatissez légèrement vos côtelettes; lardez-les avec moitié lard et moitié jambon; mettez dans une casserole les parures de vos côtelettes, avec trois ou quatre oignons et deux carottes, un bouquet de persil et de ciboules assaisonné; posez vos côtelettes dessus, et mouillez-les avec du consommé assez pour qu'elles trempent; couvrez-les de bardes de lard et mettez sur le tout un papier beurré; aussitôt qu'elles bouillent, couvrez la casserole et mettez du feu sur le couvercle; lorsque leur cuisson est achevée, retirez-les; faites-les égoutter et refroidir, et parez-les de nouveau, passez au tamis le mouillement: faites-le réduire jusqu'à consistance de glace; puis remettez vos côtelettes dans cette glace; quand elles sont bien glacées des deux côtés, dressez-les en couronne, et versez dans le creux une purée d'oignons au blanc; puis entourez vos côtelettes d'un cordon de petits oignons blanchis et cuits dans du consommé, et plantez dans la queue de chaque oignon une petite branche de persil cru. *Entrée.*

Côtelettes de mouton au naturel. — Les côtelettes étant bien parées, trempez-les dans du beurre tiède; salez, poivrez et les mettez sur le gril, en ayant soin de les retourner plusieurs fois; au bout de dix minutes de cuisson, retirez-les; dressez-les et servez-les avec leur jus.

On peut, si l'on veut, ne pas tremper les côtelettes dans le beurre. *Hors-d'œuvre chaud.*

Côtelettes de mouton panées. — Après les avoir préparées comme les précédentes, salez-les et les poivrez; trempez-les dans le beurre tiède; panez-les; mettez-les sur le gril et servez. *Hors-d'œuvre chaud.*

Poitrines de moutons. — Parez deux poitrines de moutons; ficelez-les et les mettez cuire dans la marmite ou dans une bonne braise; quand elles sont assez cuites, ôtez-en les os et la peau; parez-les de nou-

veau; assaisonnez-les de sel et de poivre; panez-les; grillez et servez-les avec une sauce quelconque. *Entrée.*

Selle de mouton braisée. — Parez votre selle, et maintenez les flancs roulés en les ficelant, au lieu d'y mettre des attelets, comme pour la selle à la broche; ayez une grande braisière; foncez-la de bardes de lard; couchez dedans, du côté gras, votre selle, et ajoutez deux grandes cuillerées de consommé, deux carottes, deux gros oignons, un bouquet garni et un petit verre de vieille eau-de-vie; commencez à faire cuire sur un feu ardent; arrosez votre selle et la couvrez d'un papier beurré; faites-la ensuite mijoter doucement, feu dessous et dessus; au bout de trois ou quatre heures de cuisson, faites égoutter votre pièce; débridez-la avec soin; masquez-la de glace et faites-la glacer dans la braisière, en mettant du feu ardent sur le couvercle qu'on laisse entr'ouvert, dressez la selle et la glacez de nouveau; puis servez-la sur son jus passé et réduit convenablement. On peut, si l'on veut, entourer cette pièce d'une garniture de légumes glacés ou en purée. *Entrée.*

Gigot de mouton a la broche. — Rien n'est si succulent, en fait de cuisine bourgeoise, qu'un gigot de mouton à la broche bien choisi et cuit à point; mais aussi, en général, rien n'est plus dur. C'est fâcheux, car un gigot rôti et d'une tendreté parfaite est l'une des plus excellentes choses que la boucherie puisse offrir à l'alimentation; c'est un mets sain, naturel, juteux et succulent, préférable à tous ces ragoûts incendiaires qui trop souvent ne flattent le palais qu'aux dépens de la santé.

Mais la tendreté du gigot dépend moins de l'art du cuisinier que de ses soins, de sa patience, et surtout du naturel de la bête.

Il est tel mouton que rien ne peut attendrir, et tel autre que trois ou quatre jours d'attente suffisent pour

rendre fondant. Ce sont là les élus de la boucherie; c'est cependant rare à Paris, où les meilleurs moutons viennent du Cotentin, de la Normandie et de Beauvais, et ne sont guère recommandables que par leur volume. Quant à ceux des Ardennes, de Cabourg et de présalé, qui sont les plus délicats et les plus succulents, il faut les tirer en droiture pour les avoir excellents. Après avoir choisi un gigot de bonne qualité et bien mortifié, battez-le, embrochez-le et le laissez au feu environ une heure et demie; servez alors votre gigot sur son jus. Ce mets est très-succulent, de facile digestion, et convient à peu près à tout le monde.

Cuisson du gigot. — Il faut pour faire cuire le gigot ou l'épaule de mouton pesant 3 kilogr. :

A la broche et devant la cheminée . .	1 h.	30 m.
Dans la cuisinière devant la cheminée.	1	10
Dans la cuisinière et devant la coquille.	1	

et pour 2 kilogr. :

A la broche, devant la cheminée . . .	1 h.	
Dans la cuisinière et devant la cheminée.		45
Dans la cuisinière et devant la coquille.		40

Le gigot a eu ses poëtes, et il méritait bien cet honneur :

J'aime mieux un tendre gigot,
Qui, sans pompe et sans étalage,
Se montre avec un entourage
De laitues ou de harieots :
Gigot, recevez mon hommage;
Souvent j'ai dédaigné pour vous,
Chez la baronne ou la marquise,
La poularde la plus exquise
Et même la perdrix au choux.

Gigot de mouton braisé. — Procurez-vous un bon gigot que vous désosserez, à l'exception de l'os du manche; piquez-le de gros lardons que vous aurez assaisonnés avec de fines épices, du sel, du basilic en poudre, du poivre, du persil et des ciboules hachés;

ficelez votre gigot et lui rendez sa première forme. Foncez une braisière avec des parures de viande de boucherie, cinq ou six carottes et autant d'oignons que vous posez sur votre gigot; mouillez-le avec de bon bouillon et un demi-verre d'eau-de-vie; ajoutez thym, laurier, trois clous de girofle et deux gousses d'ail; couvrez le tout d'un papier et faites cuire doucement, feu dessus et dessous, pendant cinq heures. Egouttez-le ensuite, glacez-le et le servez, soit sur un lit de chicorée ou de tout autre ragoût, soit simplement sur son jus. Ce mets est moins nourrissant et de plus difficile digestion que le précédent; il ne convient ni aux convalescents ni aux estomacs délicats. *Relevé.*

Il y a deux manières de découper le gigot : elles sont indiquées dans les deux dessins que nous donnons plus bas et dont voici la description.

Première manière de découper le gigot. — On prend le gigot de la main gauche, on enlève d'un

seul coup la partie A (la souris), et l'on coupe des tranches minces et obliques dans la noix B, en allant jusqu'à l'os C; arrivé là, on glisse le couteau horizontalement sur l'os, et on enlève toutes les tranches déjà coupées. Si l'on veut servir la sous-noix E, on retourne le gigot, en le tenant toujours de la main gauche, on enlève la partie D comme on a fait pour la souris, et on la coupe comme la noix par tranches minces et obliques.

La *seconde manière de découper le gigot* est la manière horizontale : on le tient de la main gauche et appuyé sur le côté plat ; on enlève la souris, puis on coupe la noix horizontalement et par tranches minces. On retourne le gigot, et, après avoir enlevé la partie X comme on a fait pour la souris, on découpe la sous-noix de la même manière que la noix.

Langues de moutons grillées. — Dépouillées de leur enveloppe ou peau, après qu'elles ont été cuites dans l'eau salée ou le bouillon, on les fend en deux dans toute leur longueur, on les baigne dans une marinade à l'huile et aux fines herbes, on les passe, puis on les fait griller ; on les sert cuites convenablement avec une sauce piquante.

Langues de moutons a la liégeoise. — Préliminairement cuites comme les précédentes, les langues sont mises dans une sauce préparée avec des oignons pas-

sés au beurre, une pincée de farine, du vin blanc, du bouillon, du persil, des champignons, des ciboules, du sel, du poivre, du jus de citron ou du vinaigre. Cet assaisonnement n'en fait encore qu'un mets plus ou moins agréable, mais peu convenable aux personnes débiles et aux estomacs délicats.

Langues de moutons au gratin. — Cuites et dépouillées de la muqueuse ou peau qui les recouvre, après avoir garni un plat de farce cuite, on pose sur cette farce les langues, qu'on recouvre de lard, puis d'un papier beurré; on place sur un feu doux et recouvert d'un four de campagne; le tout cuit à point et bien gratiné, on dégraisse, etc., on en relève le goût par une sauce à l'italienne, ou des truffes accommodées convenablement.

De même que les langues braisées, ce ragoût ne peut être digéré qu'en parfaite santé.

Langues de moutons aux tomates. — Cuites et préparées comme les précédentes, on place entre chacune d'elles un croûton frit, et la sauce tomate est versée dessus de manière à couvrir entièrement le tout.

Langues de moutons en papillotes. — Parées et blanchies à l'eau bouillante, on laisse égoutter les langues. On les fait cuire ensuite avec des oignons, des carottes, du bouillon ou de l'eau, du poivre, du sel, un bouquet; dépouillées de leur enveloppe, on les fend selon leur longueur, on les entoure de papier huilé, et, après les avoir trempées dans une sauce, on les met sur le gril et on les sert dans le papier.

Pieds de mouton a la poulette. — Vos pieds de mouton étant apprêtés comme on les trouve chez les tripiers, fendez-les, enlevez-en les gros os, épluchez-les, flambez-les, faites-les blanchir, essuyez-les bien et faites-les cuire dans un *blanc* (voy. ce mot). Il ne faut pas moins de cinq à six heures pour que la cuis-

son soit complète; au bout de ce temps, retirez les pieds, faites-les égoutter; mettez-les dans une casserole avec une quantité suffisante de velouté; ajoutez sel, gros poivre, persil blanchi et haché; laissez mijoter à feu doux, puis liez votre sauce avec plusieurs jaunes d'œufs, exprimez dedans du jus de citron et servez. *Entrée.*

Pieds de mouton a la lyonnaise. — Cuits comme pour être mis à la poulette, retirez les plus gros os, coupez les pieds par morceaux; faites revenir dans du beurre des oignons coupés très-mince, ajoutez un peu de farine, faites roussir, mouillez avec du bouillon, dégraissez votre sauce; laissez-la réduire, et, au moment de servir, mettez-y vos pieds de mouton. *Entrée.*

Pieds de mouton a la sauce Robert. — Préparez les pieds comme il est dit ci-dessus; faites-les cuire de même que les précédents; vous les mettez ensuite dans une sauce Robert; laissez-les mijoter pendant quelque temps; mettez sel et poivre, et au moment de servir ajoutez une petite quantité de bonne moutarde. *Entrée.*

Pieds de mouton en ravigote. — Préparez-les et les faites cuire dans un blanc, sautez-les dans une ravigote; puis dressez-les et servez. *Entrée.*

Pieds de mouton frits. — Arrangés et cuits comme les précédents, coupez les pieds en filets de moyenne grosseur; faites-les mariner, puis égoutter; vous aurez fait d'avance une pâte à frire; trempez dedans vos filets, faites-les frire de belle couleur, et servez-les avec une garniture de persil frit. *Entrée.*

Queues de moutons au soleil. — Après avoir fait cuire six queues de moutons dans une braise, faites une sauce marinade que vous laisserez refroidir ainsi que les queues, dont vous aurez eu la précaution de conserver la forme; panez-les bien après les avoir trempées dans des œufs battus avec du sel; faites-les

frire et dressez-les sur un buisson de persil frit, le gros bout en bas et la pointe en haut. *Entrée.*

Queues de moutons en hochepot.—Faites blanchir six queues de moutons, et mettez-les cuire dans une braise avec une demi-livre de petit lard coupé en gros dés. Faites également blanchir des navets, des carottes, des racines de céleri, tournés à l'avance, et de petits oignons, et faites cuire ces légumes à part dans du consommé ou de bon bouillon, jusqu'à ce que chacun d'eux soit cuit à point et le mouillement tombé à glace. Prenez de l'espagnole réduite, et la mettez en suffisante quantité dans une casserole avec vos légumes et votre petit lard; dégraissez et faites réduire; égouttez ensuite vos queues et glacez-les; dressez dans un plat vos légumes, posez les queues dessus et masquez-les soit avec de la glace, soit avec le ragoût. *Entrée.*

Queues de moutons glacées a la chicorée.— Mettez dégorger à l'eau tiède et blanchir cinq ou six queues de moutons bien grasses, et les faites cuire dans une braise. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez, essuierez, cisèlerez, et les ferez sécher avec une pelle rougie et tenue à distance de vos queues; glacez-les ensuite, et servez-les sur de la chicorée, des épinards, de l'oseille ou tout autre ragoût.

Tous ces mets sont succulents, mais d'assez difficile digestion.

Haricot de mouton. — Ragoût populaire dans lequel il entre du mouton coupé en morceaux, des navets, des pommes de terre, quelques oignons et un bouquet de persil assaisonné. Ce mets, peu recherché, n'est cependant pas désagréable; la viande, y étant bouillie, est moins nourrissante que si elle était rôtie ou grillée, et de moins facile digestion; les convalescents, les estomacs faibles et délicats n'en doivent point faire usage. *Entrée.*

AGNEAUX.

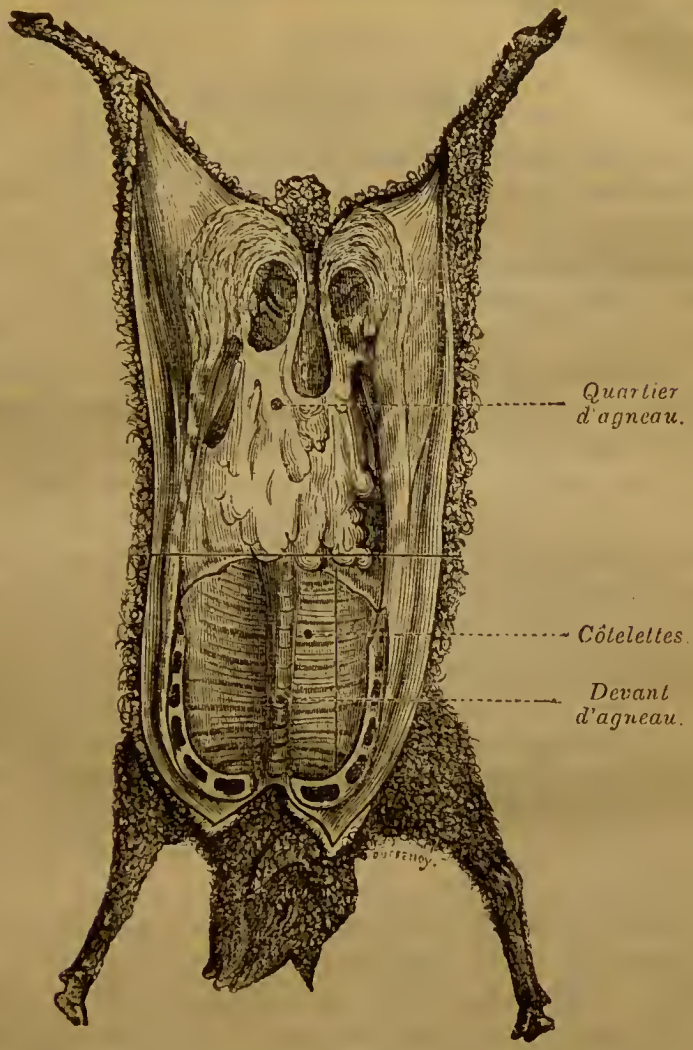
Agneau. Nom des jeunes individus du genre mouton. L'agneau de lait a la chair blanche, tendre et délicate ; on en mange beaucoup dans les pays chauds; sa chair, comme celle de toutes les viandes qui ne sont pas assez faites, a l'inconvénient d'être laxative. L'agneau n'est bon que du 24 décembre au commencement d'avril. Il faut que l'agneau ait teté quatre à cinq mois au moins.

Une chair blanche, des rognons bien couverts de graisse, quand on les achète morts, et une poitrine épaisse que l'on reconnaît par le toucher, quand on les achète vivants : tels sont les signes auxquels on reconnaît un bon agneau. Les métis et les mérinos, que l'on reconnaît à leur laine plus fine et plus frisée, sont peu estimés pour la cuisine.

Lorsque l'agneau est plus âgé, vers six mois, il devient une nourriture moins relâchante, mais qui ne convient encore qu'aux personnes sédentaires. Sa chair, trop gélatineuse, nourrirait mal les gens qui fatiguent beaucoup, et serait nuisible à ceux dont l'estomac débile a besoin de stimulants, comme les tempéraments lymphatiques, etc.

Un quartier d'agneau à la broche est un mets assez estimé, surtout si, ayant manié une livre environ d'excellent beurre, avec persil, ciboules et fines herbes hachés, on en forme une boule que l'on introduit sous l'épaule brûlante de l'agneau avant de le dépecer; il en résulte une sauce qui donne à cette viande le relevé de la graisse qui lui manque naturellement. Les gourmands font peu de cas d'un rôti d'agneau sans cette opération préliminaire, qui devient d'ailleurs un divertissement pour les convives. Nous avons remarqué que ces sortes d'accommodements qui s'exécutent ainsi sur la table raniment la gaieté et l'appétit, sur-

tout lorsque la main blanche et fraîche d'une jolie femme daigne les apprêter.



On distingue dans l'agneau trois parties : le quartier d'agneau qui comprend les deux gigots, les côtelettes et le devant.

Cuisson. — Il faut, pour faire cuire un fort quartier d'agneau, avec bon feu et à la broche, 1 h. 30 m. ;

avec la cuisinière et le feu de cheminée, 1 h. 10 m.; avec la cuisinière et la coquille, 1 h. Un gigot, 45 m., 35 m. ou 30 m.

Manière de découper l'agneau. — Après avoir coupé l'agneau en deux parties égales, dans leur longueur, depuis la tête jusqu'à la queue, on divise chaque quartier en côtelettes ou en doubles côtelettes, on sépare les deux cuisses, et l'on coupe les gigots par tranches.

Les morceaux les plus délicats sont les côtelettes dont chacune garde une partie du filet.

Agneaux (Poitrines d') a la maréchale. — Faites braiser dans un bon fond deux poitrines d'agneaux; égouttez; mettez-les sous presse entre deux couvercles; laissez refroidir; parez en cœur, en laissant un bout d'os comme à une côtelette; trempez dans une allemande et panez; trempez dans quatre jaunes d'œufs battus avec 60 grammes de beurre; panez trois fois, grillez un instant; servez avec une demi-glace.

Agneau (Côtelettes d') panées. — Arrangez vos côtelettes parées dans une sauteuse, dans un peu de beurre; saupoudrez-les d'un peu de sel; faites-les revenir; égouttez-les; laissez refroidir un peu le beurre; incorporez-y deux jaunes d'œufs et trempez vos côtelettes; panez-les, faites-les griller à un feu très-doux; servez-les à sec ou avec un jus clair, dans lequel vous ajouterez le jus d'un citron.

Agneau (Côtelettes d') au naturel, a la minute.— Préparez-les comme celles de mouton.

Agneau (Quartier de devant d') a la broche.—Bardez de lard votre quartier, du défaut de l'épaule à l'extrémité de la poitrine; passez un grand attelet entre les côtes et l'épaule; attachez-en les deux bouts sur la broche; enveloppez le quartier de papier beurré; faites cuire et dressez; levez légèrement l'épaule du côté de la poitrine : cachez dessous une maître d'hôtel crue, et servez avec un jus clair.

CHARCUTERIE.

Porc et Sanglier.

La chair du porc est lourde, indigeste, surtout pour les personnes sédentaires ; salée et fumée, elle devient stimulante et de plus facile digestion. L'usage de cette viande ne convient qu'aux individus qui font beaucoup d'exercice. On mange le cochon apprêté de différentes manières, rôti, grillé, braisé, etc.

Les variétés du porc sont nombreuses et leurs qualités sont assez différentes.

Parmi les porcs français, les plus renommés sont ceux de la vallée d'Auge, du Poitou, du Périgord, des Ardennes et de la Champagne.

La viande du porc compte parmi les viandes blanches ; elle est échauffante, de digestion difficile et d'un usage dangereux dans les pays chauds ou pendant les chaleurs de l'été ; elle est alors moins ferme et moins savoureuse qu'en hiver.

Cochon de lait. — La manière la plus ordinaire, et peut-être aussi la meilleure, de produire le cochon de lait sur la table, c'est à la broche. Après l'avoir saigné, dépouillé et troussé, on le frotte en dedans de beurre, fines herbes et poivre, oignons piqués de clous de girofle; on le fait dégorger à grande eau pendant vingt-quatre heures; on l'égoutte; on le flambe vivement; on l'embroche par derrière, en faisant sortir la broche par le boutoir; on lui met dans le ventre un paquet de sarriette, de sauge et d'estragon; on l'enduit de bonne huile d'olive, ce qui rend la peau croquante ; on le laisse cuire jusqu'à ce qu'il soit devenu d'un beau jaune. On le sert en sortant de la broche avec une pomme d'api dans le groin ; on l'accompagne d'une sauce au sel, poivre et jus d'orange.

On le farcit aussi quelquefois avec son foie haché avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, câpres fines, avelines de Nice, fines herbes, assaisonnés de poivre de la Jamaïque et de sel marin, le tout passé à la casserole; lorsque notre petit ami a tout cela dans son ventre, on le ficelle et on le fait cuire de belle couleur comme ci-dessus. Dans tous les cas, on lui sert, par forme d'acolyte, une sauce à l'orange avec sel et poivre blanc.

Il faut, pour faire cuire le cochon de lait :

A la broche et bon feu, deux heures;

A la cuisinière et feu de cheminée, une heure et demie;

A la cuisinière avec la coquille, une heure vingt minutes.

Dès que le cochon de lait ainsi rôti est arrivé sur la table, il faut, toute affaire cessante, lui trancher la tête; autrement sa peau, naturellement croquante, et la meilleure partie de lui-même selon beaucoup d'amateurs, deviendrait flasque et molle. Ce précepte est donc de la plus grande rigueur et l'on ne saurait trop s'en pénétrer. On enlève ensuite la peau par carrés aussi près que possible des os. Cette peau rissolée est excellente; le reste a besoin d'être réveillé par la sauce susindiquée. C'est un manger lourd et indigeste.

Le cochon de lait se sert aussi en daube, au père Douillet, en ragoût; et sous toutes ces préparations l'on s'occupe de relever le goût de la chair, naturellement fade, difficile à digérer (comme toutes les viandes non faites), et qui ne fournit que des sucs grossiers; ce qui fait que les gens de lettres feront bien de s'en abstenir, d'autant plus que cet aliment visqueux émousse les sucs digestifs et relâche souvent le ventre.

Côtelettes de porc frais. — On les fait griller après les avoir coupées et parées comme des côtelettes de veau, en laissant un peu de gras autour; on les

aplatit pour leur donner une bonne forme ; on les saupoudre de sel ; on les pane et on les sert avec une rémoulade additionnée de jus de citron, ou avec une sauce à la ravigote, avec force échalotes ou avec une belle sauce tomate.

On peut encore les mettre à la poêle, en les passant dans le beurre, que l'on fait fondre d'abord; on les couvre de mie de pain mélangée avec sel, poivre, fines herbes ; quand elles sont cuites, on ajoute de la chapelure, de la farine et un verre de vin blanc ; on laisse réduire, et l'on verse sur les côtelettes, après avoir ajouté des câpres, de la graine de capucines confites au vinaigre, des champignons, des morilles, des cornichons coupés en filets, des légumes confits au vinaigre, ou des truffes cuites à part préalablement.

Ces côtelettes sont excellentes pour les déjeuners suivis d'exercice ; elles ne conviennent qu'aux bons estomacs. *Hors-d'œuvre chaud.*

Rôtis de porc frais. — On emploie en rôtis diverses parties du porc : ce sont le filet, les côtelettes et l'échinée.

Ces divers rôtis se préparent de la manière suivante :

On saupoudre le morceau de porc préparé d'un peu de sel dessous et dessus, on le met à la broche ; et après deux heures de cuisson on le sert, avec une sauce poivrade, à la tartare ou avec une sauce piquante. Ces rôtis sont sains, substantiels, mais ne conviennent qu'aux bons estomacs.

Il faut pour faire cuire deux kilogrammes une heure et demie dans la cuisinière, devant la coquille une heure vingt minutes, devant la cheminée deux heures. Pour un kilogramme : à la broche devant la cheminée, une heure et quart ; dans la cuisinière, une heure ; dans la cuisinière devant la coquille, quarante minutes.

Pieds de cochon a la Sainte-Menehould. — Ayez

des pieds de cochon, flambez-les, lavez-les bien à l'eau chaude, fendez-les en deux dans le sens de la longueur; rapprochez les morceaux, attachez-les pour qu'ils ne se séparent pas; faites cuire les pieds, ainsi préparés, dans une bonne braise ou dans du bouillon; quand ils sont cuits, faites-les égoutter et refroidir; ôtez les liens qui retiennent les morceaux, passez-les au beurre, faites-les cuire sur le gril et les servez. *Entrée.*

Pieds de cochon farcis et truffés. — Préparez-les, faites-les cuire comme il est dit précédemment. Ayez pour chaque pied un morceau de crépine de grandeur suffisante; désossez les pieds et mettez à la place des os un salpiçon formé de blancs de volaille et de truffes; entourez les pieds avec la crépine, faites-les griller sur un feu modéré et servez. *Entrée.*

Jambon. — Le triomphe du porc est le jambon. On appelle ainsi la cuisse et l'épaule du porc et du sanglier. Les jambons les plus estimés sont ceux de Westphalie, de Mayence, de Bayonne, de Portugal ou de Lamego. Quoique assez agréable au goût, le jambon est un aliment peu sain, surtout pendant les chaleurs, et dont il ne faut faire usage que quand on possède un bon estomac et que l'on est en parfaite santé; encore faut-il en manger peu, comme des autres salaisons. *Déjeuner* et *Hors-d'œuvre.*

Le jambon se mange par tranches, au naturel; il est d'un usage journalier pour tous les repas, et son utilité dans l'alimentation est constante. Il se met entre deux tartines de pain tendre et bien beurrées, et se sert avec le thé, sous le nom de *sandwich*. On le coupe en fines tranches que l'on fait cuire dans la poêle ou sur le gril, et que l'on sert entourées de persil.

On le découpe de la manière suivante :

On prend le manche de la main gauche, on coupe les chairs en tranches perpendiculaires en commençant par le côté opposé au manche; suivant l'ordre indiqué par les numéros dans la gravure ci-dessus;

après cette première opération, on passe le couteau horizontalement à la base des tranches pour les séparer les unes des autres. Ces tranches sont ainsi mélangées de gras et de maigre. Il faut rapprocher les parties qui ne sont pas consommées immédiatement, pour éviter qu'elles se dessèchent. Quand on veut aller plus loin, on retourne le jambon, on place l'os en haut, et on découpe la partie inférieure également par tranches en coupant du centre vers le bord. La noix se sert seule dans un dîner.

Jambon a la broche. — On prépare le jambon comme ci-dessus, et quand il est dessalé, on le met dans une terrine avec des oignons, des carottes coupées en larges rondelles, branches de persil, feuilles de laurier, thym; on le mouille de vin au choix, le blanc est préférable: on laisse mariner au moins pendant 24 heures dans la terrine bien fermée avec un linge sous son couvercle, on embroche le jambon, on l'arrose avec sa marinade; quand il est cuit, on le débroche, on enlève la couronne et on le couvre de chapelure.

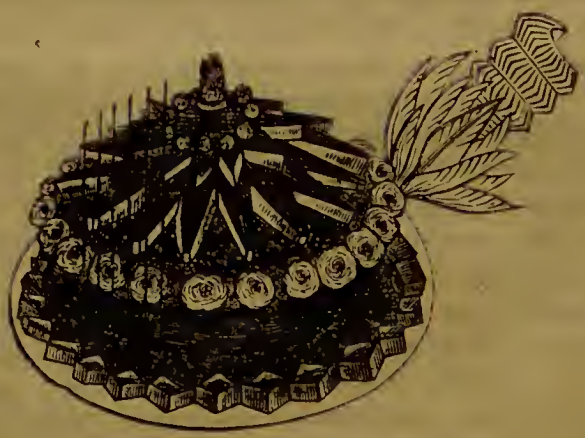
Jambon au naturel. — Il faut enlever le dessus de la chair du jambon, que l'on achète tout fumé, et aussi ce qui pourrait être rance. On ôte l'os du quasi et celui du milieu, le jambon se dessale plus aisément. On supprime le bout du jarret, et l'on met le jambon tremper dans l'eau tiède pendant un, deux ou trois jours, selon la grosseur. Quand on juge le jambon assez dessalé, on l'enveloppe soigneusement dans un linge blanc que l'on noue hermétiquement; on le place dans la marmite avec moitié eau, moitié vin, des oignons, des carottes, du persil, laurier, basilic, thym, ail; on fait cuire à petit feu pendant cinq ou six heures, sans que jamais le liquide bouille. On juge de la cuisson en enfonçant dans le jambon une lardoire ou un tuyau de paille qui doit pénétrer jusqu'à l'os. Le jambon étant cuit, on le dénoue, on ôte

l'os du milieu, on renoue en serrant bien les nœuds pour donner une bonne forme, et on le met sur une passoire ; on le laisse refroidir et égoutter jusqu'au lendemain, on le pare alors en arrondissant bien sa forme, on soulève la couenne, on le couvre d'une chapelure fine de pain mélangée avec des fines herbes et un peu de poivre, on sert sur un plat avec une serviette repliée dessous et une papillote de papier au bout du manche.

Si l'on veut relever un peu le goût du jambon, on verse, quand il est cuit, un demi-setier de bonne eau-de-vie dans le bouillon, et l'on remet sur le feu pendant un quart d'heure.

Ce bouillon peut être utilisé pour faire cuire une tête de veau, une poitrine de mouton, des légumes, etc.

Jambon paré (Petit). — On place le petit *jambon paré* devant soi, le manche à sa droite; on prend la fourchette de la main gauche et l'on s'en sert pour maintenir la partie opposée au manche. L'on coupe cette partie verticalement par tranches minces, en ayant soin de ne pas détruire la gelée qui orne la



partie qui reste intacte ; on ne touche pas au manche, qui est orné de papier découpé très-fragile. — *Déjeuner.*

Hure de cochon ou de sanglier. — On désosse la tête avec grand soin ; on dépouille la langue et on la coupe en filets ; on y joint des morceaux de lard bien gras et des morceaux de chair maigre ; on fait mariner pendant plusieurs jours, dans deux parties égales de vinaigre et d'eau, avec tranches d'oignon, persil, sarriette, estragon, laurier, girofle, muscade, sel et poivre ; on remplit le fond de la hure avec un hachis de morceaux de langue et de chairs marinées ; on recouvre la tête en lui donnant sa forme naturelle ; on l'enveloppe d'un linge blanc ; on la met dans une braisière avec les os brisés ; on remplit de vin blanc et d'eau avec thym, laurier, persil, sauge, coriandre, persil, clou de girofle, sel, poivre ; on fait cuire à petit feu ; après huit heures on peut essayer avec un tuyau de paille si la hure est cuite ; on la sort du court-bouillon, on la presse fortement pour extraire le liquide ; on la laisse refroidir et on la couvre de chapelure mêlée de persil haché.

On coupe la hure, servie entière, par le travers, au-dessus des défenses ; on coupe ensuite des tranches minces dans toute l'épaisseur, en rapprochant toujours les parties qui restent pour éviter qu'elles se dessèchent. La hure ainsi préparée est nourrissante, et les estomacs délicats devront en user avec prudence.

Sanglier.

Sanglier. — Ce cochon sauvage est la souche de tous nos cochons domestiques ; il acquiert des qualités quand il a été longtemps couru à la chasse. Sa chair, ferme, est beaucoup plus savoureuse et plus délicate que celle du cochon domestique ; néanmoins elle ne convient qu'aux personnes qui font beaucoup d'exercice, et dont l'estomac fonctionne bien. Cet animal reçoit les mêmes apprêts culinaires que le cochon domestique ; on en prépare des boudins, des andouilles, des

cervelas ; sa hure se sert comme gros entremets froid, et il n'appartient pas à tout le monde d'offrir à ses convives la plus noble portion de ce prince indompté des forêts. Du reste, il n'y a guère que son fumet, sa noblesse sauvage et son indépendance qui distinguent le sanglier du cochon ; ils appartiennent à la même famille ; leur hure se prépare de la même manière ; leurs pieds se servent simultanément à la Sainte-Menehould, et leurs filets également piqués à la broche. Mais c'est là que finissent leurs rapports, et si le sanglier se refuse à la confection du boudin, des saucisses et des andouilles, ce qui serait pour lui une dérogeance réelle, il permet que l'on serve à la broche, et comme un rôti des plus distingués, ses quartiers de devant et de derrière, après qu'ils ont été marinés convenablement. Le sanglier se sert aussi en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, et même en pâte en pot ; mais ces trois dernières métamorphoses sont pour lui de véritables humiliations.

La hure est le morceau le plus recherché ; la cuisse, les côtes, le dos, lorsque l'animal n'est pas très-âgé, sont des morceaux recommandables ; lorsque l'âge est plus avancé, la chair est dure, sèche et difficile à digérer.

Les marcassins comptent parmi les pièces de gibier délicat. Il est indispensable de couper les organes de la génération aussitôt que l'animal est tué. Sa chair contracterait, sans cette opération, une odeur infecte, et serait ainsi impropre à l'alimentation.

Les côtelettes et les filets de sanglier, après avoir été convenablement marinés, s'apprêtent comme les côtelettes de veau ; quant à la cuisse, il faut la piquer et la faire bien mariner pendant quatre ou cinq jours ; on l'enveloppe dans un linge blanc bien ficelé, on la met dans la braisière avec six bouteilles de vin blanc, autant d'eau, huit carottes, huit oignons, clous de girofle, muscade, bouquet de persil, ciboules et sel gris ; après six heures de mijotage et une heure d'ébullition,

la cuisse doit être cuite ; on la laisse reposer dans son court-bouillon pendant une demi-heure, et on la sert comme le jambon.

Sanglier a la Saint-Hubert (Côtelettes de). — Les côtelettes étant parées, sautez-les avec du beurre, du sel et du poivre sur un feu ardent ; retournez-les pour qu'elles soient également cuites des deux côtés, dressez-les en couronne sur un plat, puis mettez dans la casserole d'où elles sortent du vin blanc, un peu d'espagnole ; faites jeter quelques bouillons et versez cette sauce sur les côtelettes.

A défaut d'espagnole, faites un petit roux que vous mouillerez avec du consommé et du vin blanc.

Sanglier au chasseur (Filet de). — Faites mariner, pendant deux jours au moins, un filet, bien paré, de sanglier ; égoûttez-le et le mettez cuire dans une casserole avec toutes sortes de parure de viande, des bardes de lard, carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre, du consommé et autant de vin blanc. Lorsque ce morceau est cuit suffisamment, faites-le égoutter, glacez-le et servez-le sur une sauce piquante.

Sanglier en daube (Cuisse de). — Lardez partout, avec du gros lard, une cuisse de sanglier ; assaisonnez-la de sel, fines épices, thym, laurier, basilic, persil, ail, ciboules, échalotes, le tout haché très-menu. Mettez-la ensuite dans une marmite avec des bardes de lard, des oignons coupés en tranches, carottes, panais, un fort bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, laurier, thym, basilic, sel, gros poivre : faites suer à feu doux, puis mouillez avec du bouillon, du vin blanc et un peu d'eau-de-vie ; faites cuire à petit feu pendant six ou sept heures ; laissez refroidir la cuisse dans son jus de cuisson, et servez-la comme pièce de gros entremets froid, accompagnée d'un pot de groseilles rouges. *Entrée.*

POISSONS.

Les poissons de mer sont plus nourrissants et plus sains que les poissons d'eau douce. La chair du poisson femelle est plus délicate que celle du mâle. Cependant on recherche les mâles à cause de leur laitance. La chair du poisson, à quelques exceptions près, est saine et de facile digestion ; on peut en donner à des convalescents.

L'*habillage du poisson* consiste à l'écailler, à le vider, à le laver et à l'éponger.

1° *Ecailler le poisson.* — Il faut étendre le poisson sur la table et le ratisser à l'aide d'un couteau en commençant par la queue et en allant vers la tête. Il faut avoir grand soin de ne pas l'entamer.

2° *Vider le poisson.* — Si le poisson est long, il faut laisser un petit intervalle à la base des fondements, enfoncer le couteau un peu plus haut et pratiquer l'incision dans la direction de la queue à la tête, détacher les boyaux, arracher les ouïes et faire sortir par là tous les intestins.

3° *Laver le poisson.* — Plonger le poisson dans un baquet d'eau fraîche; faire couler celle-ci à plusieurs reprises dans le ventre et surtout à l'endroit d'où les ouïes ont été extraites; y passer aussi la main pour mieux laver et nettoyer le poisson, n'abandonner l'opération que lorsque l'eau en sortira à peu près claire.

4° *Sécher le poisson.* — Le poisson tiré de l'eau, l'égoutter, l'essuyer régulièrement avec le torchon.

On peut aussi le suspendre par la tête ou par la queue pour le faire égoutter et mortifier plus promptement.

Méthode pour enlever les filets de poisson.

Si le poisson a une forme arrondie, il faut l'ouvrir non écaillé depuis la naissance du ventre jusqu'à la

gorge et le vider. Trancher immédiatement au-dessous des ouïes l'un des côtés du poisson, faire glisser la lame du couteau jusqu'au bout de la queue et enlever ainsi la moitié du poisson; supprimer alors délicatement et d'un seul coup de couteau la rangée d'arêtes latérales restée au filet levé, puis glisser, en tenant celui-ci renversé sur la table, la lame du couteau entre les chairs et la peau écailleuse qui les recouvre.

Si le poisson a une forme aplatie, faire tout le long de la grosse arête dorsale, avec la pointe du couteau, une incision qui se termine dans l'épaisseur du poisson, contre les arêtes latérales; faire suivre à la lame du couteau la direction de ces dernières, et les dégarnir ainsi de toutes les chairs qui les recouvrent. Opérer d'une manière semblable de l'autre côté de l'arête dorsale, puis tourner le poisson; renouveler la même opération de l'autre côté.

Chaque poisson plat fournit quatre filets. Glisser, en tenant ceux-ci renversés sur la table, la lame du couteau entre les chairs et la peau écailleuse qui les recouvre.

POISSONS DE MER.

Saumon (*Salmo*). — Sa chair, de couleur rouge, est excellente, mais d'assez difficile digestion. C'est au printemps qu'il est le meilleur. Le saumon ne convient pas aux estomacs faibles et délicats ni aux personnes qui relèvent de maladie.

Le court-bouillon est la plus honorable manière de le servir, surtout si on a eu le soin de mettre dans le ventre de ce poisson 500 grammes de bon beurre manié de farine. On le sert aussi pané et cuit au four, de belle couleur et avec une sauce hachée. Enfin, on le fait suer à la braise ; on le mouille de deux bouteilles d'excellent champagne, et on le dresse, garni d'ailerons de dindon glacés et d'une douzaine de superbes écrevisses cuites dans le même nectar. Ainsi paré, un

saumon est vraiment une pièce curieuse ; bien des gens payeraient pour le voir. En morceaux, on le sert glacé, mariné, en filet, aux fines herbes, au vin de Champagne, en attelets, en terrine. On mange ses darnes en caisse, en ragoût, à la bourgeoise. Sa hure se sert à la braise, soit en maigre, soit en gras. Enfin, on en fait des pâtés froids, avec la précaution de les retirer du four à moitié cuits, de verser, par le soupirail du couvercle, une chopine de coulis clair de veau et de jambon, et de les remettre ensuite au four pour achever de cuire et prendre une belle couleur dorée du plus attrayant effet aux regards charmés des gourmands.

Un saumon de 60 centimètres environ se sert sur une serviette, sur le flanc gauche, la tête à gauche et le dos du côté de la personne qui sert.

On commence par une incision sur le milieu du corps, en partant de la tête pour arriver jusqu'à la queue, partageant ainsi le poisson dans sa longueur et atteignant l'arête; on coupe ensuite obliquement à partir de la tête, selon l'ordre indiqué dans la gravure.

Quand on a enlevé tout un côté, on retire l'arête et on continue de la même façon pour la partie qui reste à servir.

On ébarbe les nageoires, et on ne touche pas à la queue.

Saumon fumé. — Coupez le saumon par tranches minces ; placez ces tranches les unes à côté des autres

sur un plat d'argent, ou tout autre pouvant aller au feu ; sautez vos tranches dans de l'huile; quand elles sont cuites, égouttez-les ; laissez tomber dessus du jus de citron, et servez-les sans autre préparation. *Hors-d'œuvre chaud.*

Saumon grillé. — On prend soit une belle queue de saumon, soit de belles tranches coupées transversalement; on les nettoie bien ; on les fait mariner avec de bonne huile, du sel fin, thym, laurier, ciboules, persil en branches. On met ensuite le poisson sur le gril, et on l'arrose pendant qu'il cuit avec sa marinade. Quand la cuisson est parfaite, dressez sur un plat votre poisson après en avoir enlevé la peau, et masquez-le avec une sauce blanche aux câpres ou aux boutons confits de capucines. *Hors-d'œuvre chaud.*

Saumon rôti. — Après en avoir ôté les écailles, piquez-le, bardez-le et le mettez à la broche; quand il est cuit, servez-le sur une purée d'oseille ou sur un coulis de jambon.

Saumon salé. — Faites dessaler votre saumon, mettez-le cuire à l'eau froide ; quand il commence à bouillir, écumez-le, puis laissez pendant cinq minutes votre casserole sur le bord du fourneau et couverte d'un linge; égouttez le saumon et servez-le en salade. *Hors-d'œuvre.*

Saumon sauté. — Ayez du saumon bien frais; coupez-le en petites tranches minces ou escalopes ; n'y laissez pas de peau, parez-les en rond et aplatissez-les avec la lame d'un couteau trempée dans l'eau froide. Faites fondre du beurre dans une casserole à sauter ; placez-y vos escalopes les unes à côté des autres; salez, poivrez et sautez vos escalopes. Vous mettrez dans une autre casserole quelques cuillerées de velouté réduit ; faites chauffer, et liez votre sauce ; ajoutez-y le beurre qui a servi à sauter les escalopes et le jus qu'elles ont rendu, plus du persil haché et blanchi, un peu de muscade râpée et du jus de citron ; liez encore une fois

votre sauce et la versez sur vos escalopes bien égouttées, et dressez en couronne sur un plat.

Vous pouvez, si vous voulez, sauter les escalopes dans le même plat qui doit être mis sur table : dans ce cas, après qu'elles sont cuites, égouttez-lez; versez le beurre fondu et le jus dans la sauce ; remettez-les sur le plat dressées en couronne, et masquez-les de la sauce ci-dessus.

Si on veut manger ce mets au maigre, au lieu de velouté réduit, on se sert d'espagnole maigre et d'un peu de beurre frais. On procède pour tout le reste comme il a été dit plus haut. *Entrée.*

On mange encore le saumon en galantine, en pâté chaud, en timbale, en pâté froid.

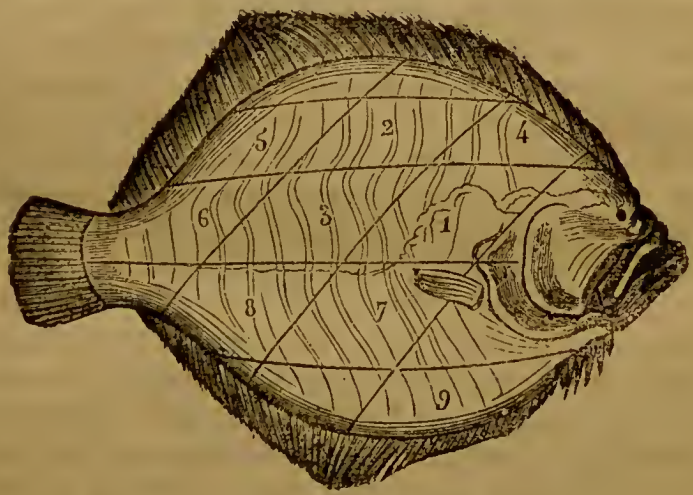
Saumonneau. — Les jeunes saumons sont d'un goût exquis et de plus fausse digestion que les adultes ; on les mange cuits au bleu, frits, ou bien encore cuits dans du consommé et du vin de Champagne avec addition de quelques tranches de jambon cuit, d'un bouquet garni d'échalotes pilées et d'une forte pincée des quatre épices.

Turbot. — Ce poisson est fort recherché, surtout celui qui vit sur les côtes rocheuses, qui est plus ferme et de meilleur goût que celui des plages vaseuses ; il se digère généralement bien, et convient en quantité modérée aux estomacs délicats et aux personnes en convalescence.

Le turbot, surnommé à cause de sa beauté le faisan de la mer, et qui mérite par sa majestueuse amplitude le titre de *roi du carême*, se sert ordinairement au court-bouillon ; c'est la manière la plus vieille de le manger dans son entier ; il cesserait d'être l'honneur et la gloire d'une table somptueusement servie si on le divisait avant de l'y placer. Un beau cordon de persil à l'entour, une sauce au beurre servie à part, voilà ses seuls accompagnements. Ceux qui veulent varier les services l'apprêtent à la hollandaise, à la

minute, à la Périgord, à la reine, à la Sainte-Menehould, au coulis d'écrevisses, en casserole, aux laitances de carpe, etc.; mais tout cela nous paraît moins noble qu'un turbot au court-bouillon; il a la simplicité des héros comme il en a la majesté, et toute espèce de parure l'offense plus qu'elle ne l'honore; mais le lendemain de sa première apparition, c'est autre chose, on peut se permettre alors de le déguiser; ses excellentes qualités le feront assez reconnaître. Le meilleur de ces déguisements consiste à le mettre en béchamel, préparation ainsi appelée du nom du marquis de Béchamel, maître d'hôtel de Louis XIV, son inventeur, et qui s'est immortalisé à jamais par ce seul ragoût.

Les gourmets font cuire le turbot dans une quantité suffisante d'excellent lait avec addition d'un peu de sel : cette méthode est parfaite pour ajouter encore à la délicatesse de la chair de ce poisson de choix.



Le turbot d'environ 45 centimètres de longueur peut se servir pour une table de sept ou huit couverts.

On commence par tracer perpendiculairement la ligne du milieu jusqu'à l'arète; on divise ensuite les portions, et on les présente dans l'ordre indiqué par les chiffres.

Lorsqu'on veut le servir à un plus grand nombre de personnes, on enlève l'arête et on opère pour la seconde moitié comme pour la première.

Le numéro 9 est considéré comme le morceau le plus fin et le plus délicat.

Lorsque vous voulez servir comme entrée au premier service un beau turbot entier, choisissez-le bien blanc, bien gras, bien épais et très-frais; videz-le, et, après l'avoir bien lavé en dedans et au dehors, fendez-le sur le milieu du dos, de 9 à 12 centimètres plus près de la tête que de la queue; relevez les chairs des deux côtés; supprimez une partie des vertèbres avec les arêtes sur le trajet de l'ouverture; arrêtez la tête avec une aiguille et de la ficelle passée entre l'arête et l'os de la première nageoire; frottez tout le corps de votre turbot avec du citron et mettez-le cuire dans une turbotière avec moitié eau salée et moitié lait; ajoutez à ce mouillement un peu d'écorce de citron et faites partir sur un feu vif; aussitôt que l'ébullition commence, couvrez votre feu et achevez la cuisson sans faire bouillir; couvrez le turbot d'une feuille de papier beurré et laissez-le chaudement dans son assaisonnement; un quart d'heure avant de le servir, égouttez le poisson; posez-le sur un plat garni d'une serviette; placez sur le milieu du plat et sous la serviette une botte de persil pour faire bomber le milieu du turbot; entourez votre turbot de persil et servez-le accompagné de deux saucières, dont l'une sera garnie d'une sauce blanche aux câpres, et l'autre d'une sauce piquante ou au coulis gras ou au jus de poisson; on peut servir encore ce poisson avec une sauce jaune à la hollandaise, une sauce aux huîtres, une sauce aux tomates, au gras, une sauce blanche au raifort épicé ou une sauce au beurre de homard ou au hachis de ce crustacé. *Relevé.*

Turbot a la Béchamel. — Levez les chairs d'un turbot de desserte, et, après les avoir parées, dressez-

les sur un plat et versez dessus une béchamel. *Entrée.*

Turbot a la régence. (*Ancienne formule du Palais-Royal.*) — Faites cuire dans une casserole deux ou trois livres de veau coupé en tranches; bardez ces tranches de lard; ajoutez un bouquet de persil, fines herbes, laurier, oignons, clou de girofle, sel et poivre; faites suer, et lorsque le tout est attaché, mettez de bon beurre et un peu de farine; faites un roux que vous mouillerez avec du bouillon; quand vous vous serez assuré que rien ne tient au fond de la casserole, bardez votre turbot; faites-le cuire avec une bouteille de vin de Champagne ou autre vin blanc et avec le jus de veau, en ayant soin de placer le veau par-dessus; quand le turbot est cuit, laissez-le mijoter sur des cendres chaudes, puis le servez avec un ragoût d'écrevisses lié d'un coulis d'écrevisses, que vous verserez sur votre poisson. *Entrée.*

Turbot a la Sainte-Menehould. — Faites cuire à moitié votre poisson bien préparé, comme il a été dit, dans du vin blanc et du lait avec addition de beurre, sel, fines herbes et coriandre; dressez votre turbot, et, après l'avoir pané, faites-lui prendre couleur au four ou sous un four de campagne; servez avec une sauce aux anchois. *Entrée.*

Turbot au gratin. — Votre turbot étant cuit au court-bouillon et refroidi, enlevez-en les chairs et les mettez dans une béchamel maigre; faites chauffer et dressez sur un plat qui aille au feu; saupoudrez de mie de pain et de parmesan râpé; versez dessus du beurre fondu; mettez le plat sur un feu modéré avec un four de campagne par-dessus, et quand votre poisson est de belle couleur, servez-le. *Entrée.*

Turbot en bayonnaise. — Après avoir levé les filets d'un turbot de desserte, ôtez-en la peau; parez-les; donnez-leur la forme d'un cœur ou d'un rond; mettez-les dans un vase avec sel, gros poivre, huile et vinaigre à l'estragon, ravigote hachée; quand tout est bien

assaisonné, faites avec vos morceaux de poisson une couronne sur un plat; entourez cette couronne d'un cordon d'œufs durs que vous décorerez avec des filets de cornichons et d'anchois, des feuilles d'estragon, des betteraves, des câpres, des truffes; entourez votre plat de croûtons de gelée, et mettez une bayonnaise blanche ou verte au milieu de votre couronne de filets. *Entrée.*

Barbue. — La chair de ce poisson est blanche, délicate, excellente. On la préfère généralement au turbot; elle est de taille plus petite que ce dernier. On pêche la barbue principalement dans le golfe de Venise; elle est assez rare sur les côtes de Normandie. Les jeunes barbues sont préférables aux vieilles.

Barbue marinée. — Après avoir nettoyé et vidé votre barbue, faites-lui quelques incisions sur le dos pour qu'elle puisse être bien pénétrée par la marinade, que vous composerez avec du verjus, du sel, du poivre, des ciboules, du laurier, du citron; laissez-la ainsi pendant deux heures. Au bout de ce temps, passez-la dans de la mie de pain ou de la fine chapelure, après toutefois avoir eu le soin de la tremper dans du beurre fondu et saupoudré d'un peu de sel; faites-la cuire dans une tourtière ou au four, et servez ce plat de relevé avec une purée d'oseille ou de tomates. *Entrée.*

Barbue a la béchamel. — Après avoir disposé votre barbue, mettez-la cuire dans du lait coupé avec autant d'eau salée; ajoutez oignons coupés en tranches, thym, laurier, persil, ciboules, ail, girofle et gros poivre. Pour que la barbue soit très-blanche, il faut faire le court-bouillon à part, le passer au tamis, et mettre ensuite la barbue dedans, ayant soin de la faire cuire à feu très-doux et sans bouillir, afin que le poisson ne se fende pas; quand il est suffisamment cuit, retirez-le, faites-le égoutter, et servez-le couvert d'une béchamel. *Entrée.*

Barbue a la parmesane. — Après avoir enlevé les chairs d'une barbue de desserte, mettez-les dans une béchamel épaisse et faites chauffer le tout; dressez sur un plat, en ayant soin que le dessus soit bien uni, saupoudrez d'abord avec de la mie de pain et ensuite avec du fromage de Parme bien râpé; mettez sous un four de campagne ce plat d'entrée pour lui faire prendre de la couleur, et servez chaudement. *Entrée.*

Raie. — Les raies dont la peau est hérissée d'aspérités et en même temps d'espèces d'écussons ou de boucliers armés de piquants se nomment *raies bouclées.* Cette espèce est la plus recherchée.

Raie a la noisette. — Prenez deux ailes de raie; faites-les cuire comme il est dit à l'article *Raie à la sauce blanche;* versez sur votre raie une sauce au beurre dans laquelle vous aurez introduit du foie de la raie blanchi et écrasé, une bonne cuillerée de vinaigre à l'estragon et une forte pincée de macis pulvérisé. *Entrée.*

Raie a la Sainte-Menehould. — Faites cuire à petit feu une ou deux ailes de raie dans la composition suivante : vous mettez dans une casserole du lait, du beurre manié de farine, des racines de persil, un

bouquet garni de tranches d'oignon, une gousse d'ail et une bonne pincée de quatre épices; vous remuez toujours jusqu'à ce que cette préparatiou soit entrée en ébullition, après quoi vous y mettez votre raie. Retirez votre poisson; égouttez-le; trempez-le dans du beurre tiède; panez-le; recommencez une seconde fois cette opération et de la même manière, puis mettez-le à feu doux sur un gril, et servez-le sur une sauce Robert ou une rémoulade aux câpres. *Entrée.*

Raie a la sauce blanche. — Faites-la cuire dans l'eau salée avec un peu de vinaigre et quelques oignons coupés en tranches; il faut qu'elle ne jette que deux ou trois bouillons pour être cuite à point. Le foie ne demande que deux ou trois minutes de cuisson dans l'eau bouillante. Quand le tout est épluché et prêt à être servi, versez dessus une bonne sauce blanche aux câpres; faites comme il est indiqué au mot *Sauce blanche. Entrée.*

Raie au beurre noir. — Après l'avoir fait cuire comme la précédente, masquez-la dans une sauce au beurre noir, et ajoutez une garniture de persil frit. *Entrée.*

Raie frite. — Ayez une grosse raie; dépouillez-la; coupez-la en filets auxquels vous laisserez les arêtes; faites mariner ces filets avec de bon vinaigre, des oignons en tranches, des branches de persil et de fines herbes, des ciboules, une pointe d'ail, des clous de girofle, du sel, du poivre et du beurre manié de farine; vous aurez fait tiédir cette marinade afin que le beurre puisse fondre, et vous y laisserez vos filets pendant quatre heures environ; au bout de ce temps, vous les ferez frire à feu ardent et vous les servirez garnis de céleri frit. *Entrée.*

Raie au fromage. — Levez la peau et faites cuire la raie dans un verre de lait, très-peu de beurre, deux pincées de farine, deux clous de girofle, deux ciboules, une gousse d'ail, laurier, thym, sel et poivre. Voilà

pour la première mise en œuvre. Faites bouillir. La raie cuira en peu de temps. Retirez-la et mettez-la alors à égoutter, puis passez la sauce au tamis et faites-la réduire. Maintenant, voici pour l'accent : Saupoudrez le fond du plat de gruyère râpé ; placez-y la raie et garnissez-la de douze petits oignons cuits dans le bouillon et égouttés ; entourez le plat de croûtons frits ; versez sur la raie le reste de la sauce, et couvrez de gruyère râpé. Remettez ensuite sur le feu, avec four de campagne de tourtière, pour faire prendre couleur, et servez. — Il n'y a plus de raie, il n'y a plus de fromage ; il n'y a qu'un mets exquis!

Esturgeon (*Acipenser*). — Esturgeon rôti. — On prend pour cela soit un esturgeon moyen, soit un tronçon de gros esturgeon ; on le pique de gros lard assaisonné ; on le fait mariner avec du vin blanc, sel, gros poivre et épices ; on le met ensuite à la broche ; on l'arrose avec la marinade, et on le sert accompagné d'une sauce piquante. *Rôt.*

Esturgeon braisé. — On pique un tronçon d'esturgeon comme il est dit ci-dessus ; on le met dans une braisière avec du lard râpé, des oignons coupés en tranches, des carottes et des panais émincés, sel, poivre, épices, bouquet garni et vin blanc ; faites cuire à feu ardent ; préparez une sauce piquante que vous mouillerez avec une partie du fond de cuisson, et servez votre poisson. *Entrée.*

Esturgeon au court-bouillon. — Prenez un esturgeon de petite taille, et après l'avoir préparé convenablement, mettez-le dans une poissonnière avec un bon court-bouillon de lard râpé, du sel, des aromates ; faites cuire avec du feu dessous et dessus et arrosez constamment ; lorsqu'il est cuit, égouttez-le, et servez-le avec une sauce italienne dans laquelle vous aurez fait réduire une petite quantité du court-bouillon, avec addition d'un bon morceau de beurre et d'un peu de poivre de Cayenne. *Relevé.*

Esturgeon en fricandeau. — Piquez avec du lard fin des tranches d'esturgeon; farinez et faites prendre couleur dans du lard fondu; mettez-les ensuite dans une casserole avec du blond de veau, truffes, champignons, fines herbes, culs d'artichauts et pieds de céleri; dégraissez lorsque la cuisson est opérée, en ajoutant à la sauce un peu de verjus. Pour la sauce de l'esturgeon *à la royale*, on fait bouillir le fond de cuisson avec un demi-litre de bonne crème double. *Entrée.*

Cabillaud est le nom qu'on donne à la morue fraîche. C'est un excellent poisson, de facile digestion; il n'en est pas de même quand il a été salé. — On juge de la fraîcheur du cabillaud lorsque l'œil est saillant, transparent et rosé, que les ouïes sont d'un beau rouge tendre et les chairs fermes; celui qui est court et rond doit être préféré à tout autre.

Cabillaud a la hollandaise. — Après avoir vidé, ratissé et bien lavé votre cabillaud, faites-le égoutter; mettez dans son intérieur une poignée de sel gris; couvrez-le dessus et dessous de sel blanc, et laissez-le ainsi pendant quelques heures, en ayant soin de le tenir dans un endroit très-frais, et même de l'enterrer dans la glace du timbre pendant l'été. Environ deux heures avant de le servir, lavez votre cabillaud; ficelez la tête; faites-lui quelques incisions sur le dos (ce n'est pas indispensable) et mettez-le dégorger dans de l'eau froide dans laquelle vous aurez ajouté du lait; placez-le ensuite sur le ventre dans une poissonnière à moitié remplie d'eau bouillante, à laquelle vous joindrez un litre de lait et du sel en quantité suffisante; laissez-le bouillir modérément pendant trois quarts d'heure, plus ou moins, selon sa grosseur; puis, quand vous reconnaissez qu'il est parfaitement cuit, dressez-le, toujours sur le ventre, sur un plat garni d'une serviette; entourez-le de pommes de terre cuites à l'eau salée et de petits groupes de persil, puis faites-le ser-

vir avec deux saucières, dans lesquelles on aura fait fondre au bain-marie du beurre très-frais, avec accompagnement de sel, poivre, muscade râpée et jus de citron.

Cabillaud dit a l'anglaise. — Il se prépare de la même manière que le précédent.

Il y a encore une foule d'autres manières d'apprêter le cabillaud. Ainsi on le sert *à la navarin*, *à la régence*, garni d'attelets; *à la parisienne*, garni d'attelets; *à la financière*, *à la royale*, toujours garni d'attelets; on le mange encore *au gratin*, *farci et glacé au four*, *à la normande*, *à la Laguipière*, *à la provençale*; en maigre, *à la Vatel*, *en dauphin*, *aux fines herbes*, *à l'italienne*, *grillé*, *à la crème et aux huîtres*, *pané*, etc., etc.

Le cabillaud, préparé de ces différentes manières, prend le goût des divers assaisonnements qui l'accompagnent, et offre ainsi une grande variété d'effet.

Lorsque, après avoir figuré comme grosse pièce sur la table, il reste encore quelques bons morceaux du cabillaud, on les utilise en les apprêtant soit à la Béchamel, au gratin, au fromage, en croquette, etc., soit en les mêlant avec des huîtres, des moules, des queues de crevettes, pour garnir des casseroles au riz, des timbales de nouilles, des pâtés chauds, des vol-au-vent, etc.

Maquereau. — Le maquereau est un poisson de mer; sa chair est nourrissante, mais d'assez difficile digestion.

La cuisine s'est emparée de cet excellent poisson pour en varier les apprêts, et quoique celui à la maître d'hôtel, c'est-à-dire cuit sur le gril dans un papier gras, fendu sur le dos et farci d'un bon morceau de beurre frais manié de fines herbes, soit le plus en usage, on voit les maquereaux paraître sur les tables somptueuses, tantôt à l'espagnole et piqués, tantôt à la flamande en caisse, à la Périgord, en fricandeaux, aux écrevisses, en côtelettes, en papillotes et même en

potage. On les accommode encore au gras, après avoir fait suer du jambon et les avoir arrosés d'une bonne essence lorsqu'ils sont dressés. Cette dernière méthode est extrêmement succulente.

La meilleure manière de les manger, c'est de les mettre sur le gril, dans un papier huilé, de les fendre par le dos, et, au moment de les servir, d'introduire dans cette ouverture un morceau de beurre extrêmement frais, manié de fines herbes. La chaleur du maquereau fait fondre le beurre.

Maquereau a la maitre d'hôtel. — Ayez des maquereaux bien frais, et après les avoir vidés, parés, nettoyés et fendus en longueur du côté du dos de l'animal, mettez-les sur un plat de faïence ou de terre, et les faites mariner une demi-heure environ avec de l'huile, du sel fin et quelques branches de persil. Mettez-les sur le gril et prenez bien garde que la laitance ne se perde; quand ils sont bien cuits, dressez-les, et, avec une cuiller de bois, introduisez-leur dans le dos une maître d'hôtel froide que vous aurez forcée de jus de citron, et servez-les bien chauds.

La laitance du maquereau est un manger très-délicat et très-agréable; on l'apprête, de même que les laitances de carpe et de hareng, en friture, en caisse, en papillotes farcies, au gratin maigre, etc.; on en fait encore des garnitures de ragoût au vin blanc, et on s'en sert pour foncer des tourtes au poisson. *Entrée.*

Ce mets est excitant et échauffant, il en faut manger avec modération.

Maquereaux aux groseilles vertes a l'ancienne mode. — Ayez des maquereaux et farcissez-les avec des groseilles à moitié mûres que vous aurez eu soin de bien éplucher et épepiner; ajoutez à cette farce un peu de chair d'anguille de mer ou de hareng frais, du beurre frais, des fines herbes, du sel et du poivre de Cayenne. Lorsque les maquereaux sont farcis, faites-

les cuire dans de l'eau salée avec beurre, oignons et quelques tranches de racines; lorsque vos poissons sont cuits, faites-les égoutter et les servez masqués par une sauce au beurre que vous préparerez de la manière suivante :

Ayez deux poignées de groseilles à maquereau à moitié mûres; après les avoir ouvertes en deux et en avoir retiré les pepins, faites-les blanchir dans de l'eau de sel; égouttez-les, jetez-les dans votre sauce au beurre, dans laquelle vous ajouterez un peu de crème double et un peu de muscade râpée. Cette manière de manger les maquereaux est fort ancienne et ne manque pas d'agrément. Ce mets ne convient qu'aux estomacs robustes. *Entrée.*

Hareng. — On nomme hareng frais celui qui est pris nouvellement; hareng pec ou pek, celui qui n'est salé que depuis peu de temps; harengs saurs, ceux qui sont fumés.

Le hareng est un bon poisson; mais il n'est pas recherché, parce qu'il est très-commun. C'est à partir du 15 septembre qu'il faut le manger frais; à cette époque, il est gras, plein, et arrivé au degré de perfection convenable.

Hareng frais a la sauce moutarde. — Après avoir vidé, éventré et bien nettoyé les harengs, faites-les mariner dans un peu d'huile, avec assaisonnement de sel et de persil en branches; puis mettez-les sur le gril, en ayant soin de les retourner souvent pendant leur cuisson, et servez-les accompagnés d'une sauce blanche au beurre, à laquelle vous joindrez une cuillerée de bonne moutarde; ayez soin de ne pas laisser bouillir votre sauce. On mange encore les harengs frais en matelote au fenouil. Mais comme ces préparations sont très-échauffantes, elles ne conviennent qu'aux estomacs en parfaite santé.

Harengs fumés non salés. — Il nous vient de Hollande de magnifiques et excellents harengs bien fumés,

sans saumure. On enlève délicatement la peau et on les accommode à la maître d'hôtel, comme les maquereaux frais ; c'est un manger exquis, savoureux, mais qui ne convient qu'aux estomacs qui fonctionnent bien. *Hors-d'œuvre.*

Harengs pecs en hors-d'oeuvre. — Après avoir lavé vos harengs, coupez-leur la tête et le bout de la queue ; enlevez la peau, les nageoires et la grosse arête, et mettez-les dessaler dans de l'eau et du lait, moitié l'un, moitié l'autre ; égouttez-les ensuite, coupez-les en tronçons et arrangez-les sur un bateau ou une coquille à hors-d'œuvre, avec des tranches d'oignon cuit sous la cendre et de pommes de reinette crues; servez avec une marinade ou vinaigrette assaisonnée de cresson alénois.

On fait encore servir les harengs pecs comme plat d'entrée maigre ; après les avoir fait cuire sur le gril, on les sert masqués d'une purée de pois verts, de haricots rouges, de lentilles, etc. Ces mets ne conviennent ni aux estomacs faibles ni aux convalescents.

Harengs saurs grillés. — Après avoir fait dessaler les harengs dans du lait, et les avoir bien essuyés, on les met dans une marinade d'huile, gros poivre, persil, ciboules, pointe d'ail, champignons, le tout bien haché; panez-les ensuite, faites-les griller, et servez ce hors-d'œuvre chaud avec une pile de tartines au beurre de noisettes.

Il y a une foule d'autres manières d'arranger les harengs saurs; mais dans aucune ils ne sauraient convenir aux estomacs délicats ni aux personnes qui relèvent de maladie.

Thon. — La chair du thon a cela de remarquable qu'elle affecte différents goûts, selon la partie du corps d'où elle provient, ou selon qu'on la mange cuite ou crue. Cette chair, agréable et fort estimée, est cependant lourde, de difficile digestion et ne convient qu'aux estomacs robustes. On la conserve, sui-

vant les pays, dans le sel ou dans l'huile. On ne la mange guère à Paris que marinée à l'huile; mais, à présent que les moyens de communication sont très-rapides, il est à présumer que le thon frais y arrivera beaucoup moins rarement. *Hors-d'œuvre.*

Paté de thon. On emploie, pour la confection des pâtés de thon, les filets et les morceaux qui avoisinent les viscères. Cet excellent poisson, très-abondant sur les côtes de la Méditerranée, entre dans une multitude de mets très-variés. On met aussi cette préparation en terrine, et sa conservation est plus facile, parce que la croûte, se moisissant

promptement, gâte le contenu, que la terrine préserve au contraire.

Merlan. — La chair de ce poisson, que l'on pêche avec abondance sur nos côtes, est saine, légère et de facile digestion; elle convient éminemment aux convalescents.

Le merlan vaut mieux rôti que bouilli.

Le merlan, poisson délicat et en général peu cher, surtout le moyen, est d'une grande ressource à Paris pendant six mois de l'année. La manière la plus usitée de le servir, c'est frit, d'une belle couleur dorée et saupoudré de sel blanc. Lorsque cette friture est bien croquante, ce qui dépend presque toujours de son degré de chaleur, le merlan ainsi servi forme un rôti en maigre ou un relevé de rôt en gras, ce qui n'est assurément pas sans mérite. Mais ses préparations sont loin de se borner à la poêle. On le sert en entrée de diverses manières, toutes plus appétissantes les unes que les autres, car ce poisson, naturellement très-doux, a besoin d'être relevé. On peut donc l'apprêter avec confiance à la bourgeoise, à la romaine, au miroton. On fait de ses filets d'admirables pâtés chauds, et ces mêmes filets se servent aussi en ragoût, en salade, frits, à la sauce Robert.

Merlans au gratin. — Ils se préparent absolument comme les soles au gratin. *Entrée.*

Merlans aux fines herbes. — Après avoir préparé vos poissons comme les précédents, mettez-les dans un plat profond dans lequel vous aurez étendu du beurre; semez sur ce beurre du persil et de la ciboule hachés; ajoutez sel fin et muscade râpée; couchez sur ce lit vos merlans tête-bêche, laissant tomber dessus du beurre fondu; mouillez avec parties égales de vin blanc et de bouillon. Lorsque vous jugerez que les poissons sont à moitié cuits, retournez-les avec précaution, et, quand ils seront cuits tout à fait, versez, sans ôter les merlans du plat, leur mouillement dans une casserole;

ajoutez-y un peu de beurre manié de farine, faites cuire et liez votre sauce, ajoutez-y le jus d'un citron et une pincée de gros poivre, et reversez cette sauce sur les poissons. *Entrée.*

Merlans frits. — Écaillez, lavez et videz, en réservant le foie, de beaux merlans bien frais; coupez les nageoires et le bout de la queue; faites-leur des incisions obliques de chaque côté; saupoudrez-les de farine et jetez-les dans la friture bien chaude; quand ils sont frits et de belle couleur, retirez-les; faites-les égoutter sur une serviette chaude; semez dessus un peu de sel fin et servez-les sur une serviette. On peut les faire accompagner d'une garniture de persil frit.

Lorsque les merlans sont très-gros, on les coupe en deux ou trois morceaux et on procède comme ci-dessus. *Entremets.*

Merlans grillés. — Après leur avoir fait subir les préparations indiquées ci-dessus, faites-leur des incisions des deux côtés; salez et poivrez; trempez-les dans de l'huile d'olive; lorsque vous êtes sur le point de les servir, mettez-les sur le gril, et faites-les cuire à feu doux, en ayant soin de les retourner souvent; lorsqu'ils sont cuits, enlevez-les avec précaution, dressez-les sur un plat, et versez dessus soit une sauce blanche aux câpres ou aux capucines, soit une sauce aux tomates avec une garniture de citrons ou de cornichons coupés en rouelles. *Entremets.*

Filets de merlans a la Olry. — Levez les filets de plusieurs merlans un peu gros; faites mariner ces filets avec du jus de citron, ou, si vous n'en avez pas, avec un peu de vinaigre; ajoutez à cette marinade sel, persil, tranche d'oignon. Au moment de servir, farinez-les, à moins que vous ne préfériez les tremper dans une pâte à frire; jetez-les dans la friture, et, quand ils sont fermes et de belle couleur, retirez-les; faites-les égoutter sur du linge; masquez-les d'une sauce italienne ou d'une sauce aux tomates. *Entrée.*

Filets de merlans au gratin. — Levez vos filets; garnissez-les dans toute leur longueur d'une farce grasse ou maigre (c'est-à-dire faite de viande ou de poisson); garnissez le fond du plat de cette même farce; posez dessus les filets en couronne; couvrez-les en dedans, en dehors et par-dessus, avec cette même farce; unissez la surface de votre gratin avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau tiède; panez-la et arrosez-la de beurre fondu; mettez au four ou sous un four de campagne pour faire prendre couleur; puis *saucez* d'une sauce italienne rousse ou d'une espagnole réduite. *Entrée.*

Filets de merlans aux truffes a la Conti. — Levez les filets de quelques beaux merlans; après avoir paré ces filets, faites-en, de chacun, quatre morceaux; mettez fondre du beurre dans une casserole à sauter; placez au fond vos filets; assaisonnez de sel et gros poivre, versez dessus du beurre fondu et exprimez le jus de deux citrons. Quand vos filets seront cuits d'un côté, retournez-les; égouttez-les sur un linge; mettez dans la casserole où ils ont cuit des lames de truffes; faites réduire votre sauce, puis liez-la avec un morceau de beurre, et dressez le tout sur un plat avec une garniture de croûtons frits. *Entrée.*

Sole. — Parlez-moi de la sole, voilà un poisson excellent. Sa chair est saine, ferme, nourrissante, délicate, excellente, recherchée et d'assez facile digestion; elle peut être donnée, en quantité modérée, à des personnes convalescentes. Les soles qui nous arrivent des côtes de Normandie, et notamment celles qui ont été pêchées depuis le Tréport jusqu'à la grande vallée de Belluette, méritent la préférence sur celles qui viennent de la côte de Flandre; ces dernières sont beaucoup moins délicates que les soles normandes.

Sole en matelote normande. — Foncez un plat qui puisse aller au feu avec des morceaux de beurre

frais, du persil, des tranches d'oignon très-minces; mettez par-dessus une belle sole bien ratissée; ajoutez une demi-bouteille d'excellent cidre mousseux, deux douzaines d'huîtres et une douzaine de moules bien épluchées, des queues de crevettes et des lames de truffes si vous voulez; faites cuire sur un feu doux; arrosez de temps en temps le poisson avec le mouillement; quand il est cuit, et la sauce suffisamment réduite, servez. *Entrée.*

Sole a la parisienne. — Videz et nettoyez vos soles; coupez-leur la tête et la queue; posez-les dans une casserole à sauter; semez dessus du persil et de la ciboule hachés, sel, poivre et muscade râpée; versez sur le tout du beurre tiède en quantité suffisante, faites-les cuire sur un feu assez ardent; remuez-les, retournez-les et veillez à ce qu'elles ne s'attachent pas; quand elles sont cuites, dressez-les sur votre plat et les masquez avec une sauce italienne.

Dorade. — Ce poisson, dont la chair est fort estimée, agréable et délicate, se digère généralement bien. Les convalescents n'en doivent user qu'avec modération.

On mange ordinairement la daurade cuite au court-bouillon et avec une sauce blanche aux câpres. On la mange encore frite; on en prend les filets, que l'on pane et que l'on sert avec une purée de tomates ou avec un ragoût d'olives farcies.

Dorée. — Ce poisson atteint la taille de 60 à 80 centimètres; son corps est comprimé, ovalaire, terminé par une courte queue; sa forme a quelque chose de grotesque, et ses reflets métalliques sur un fond gris d'argent traversé de bandes jaunâtres le rendent remarquable. Sa tache noire a inspiré diverses croyances aux pêcheurs; selon les uns, c'est l'impression des doigts de saint Pierre quand il le tira de l'eau pour prendre, par l'ordre du Sauveur, la pièce de monnaie qui devait satisfaire le fisc; selon d'autres, ces em-

preintes sont celles des doigts de saint Christophe, qui prit ce poisson pour amuser l'enfant Jésus quand

il le portait sur ses épaules pour traverser la mer. On l'appelle de Saint-Martin, à cause de l'époque où on le pêche.

Sa chair est délicieuse et s'accommode au court-bouillon. *Relevé.*

Lamproie. — Les lamproies se mangent étuvées, à l'angevine, procédé gastronomique très en considération parmi les gourmets; en civet, on fait une sauce au vin avec des poireaux et l'on épaissit avec de la farine; on les accommode encore à la tartare, aux champignons, à la sauce douce, en matelote bourguignonne. On en fait d'excellents pâtés froids, etc. Celles de Bordeaux sont renommées. *Entrée.*

Le frai de la lamproie est un hors-d'œuvre qui, sous le nom de *sept-œils*, est fort recherché. On le reçoit de Rouen et de Barfleur tout préparé, avec un mélange de beurre frais, de purée d'oseille et de fines

herbes, dans des vaisseaux nommés *pichets*. Ce mets ne convient pas aux convalescents.

Anguilles de mer ou **Congres.** — C'est un poisson qu'on a très-grand tort de ne pas assez estimer. La chair de ce poisson a un goût de marée prononcé; on le lui fait perdre en le faisant cuire, au tiers, dans un court-bouillon, après l'avoir coupé par tranches. Ces tranches se mettent ensuite sur le gril pour être apprêtées à la *tartare*, à la *Sainte-Menehould*, à la *sauce aux câpres* ou *aux cornichons hachés*. On peut encore les achever de cuire en *matelote*, ou à *la poulette*, ou à *la friture*, ou assaisonnées comme la raie.

Ce poisson est peu nourrissant, lourd, de difficile digestion, et ne convient ni aux convalescents ni aux estomacs faibles et délicats.

Congre frit. — Pour faire frire le congre, prenez-vous-y de la manière suivante :

Lavez et coupez en filets la chair d'un tronçon de congre que vous aurez fait dégorger et nettoyé, et mettez-les baigner pendant deux heures dans une marinade. Un quart d'heure avant de servir, égouttez les morceaux, roulez-les dans la farine et saisissez dans une friture bouillante. Dès qu'ils auront pris une couleur dorée, enlevez-les avec une écumoire, dressez, et servez chaud sur une branche de persil frit.

Servez à part, dans une saucière, une bonne sauce tomate.

Le congre se mange aussi au court-bouillon. Prenez un tronçon de congre, enlevez la partie noire attachée au ventre et l'arête du milieu. Ficelez-le pour lui conserver sa forme, faites-le cuire dans un court-bouillon richement aromatisé, et écumez-le après une demi-heure ou un peu plus de cuisson, suivant la grosseur du morceau ; égouttez-le, enlevez la peau, et servez sur un lit de persil avec des pommes de terre autour. Sauce à l'huile, sauce au beurre et aux câpres, ou hollandaise à part.

Eperlan. — L'éperlan a environ un décimètre de longueur; il se tient dans la mer, à l'embouchure des fleuves. Ce joli petit poisson répand une odeur analogue à celle de la violette. On le mange le plus souvent frit (*entremets*); cependant on peut l'accommoder au court-bouillon, en matelote normande, au gratin, au fenouil, etc. *Entrée.*

Bar ou **Bars.** — Poisson de mer qui ressemble beaucoup à la perche d'eau douce. M. Valenciennes en a fait un genre de poissons voisin des perches.

La chair de ce poisson est blanche, feuilletée, délicate, savoureuse et de facile digestion; elle ressemble à celle de l'aigrefin. Le bar se cuit et se prépare de la même manière que le cabillaud et se mange aux mêmes sauces; mariné et grillé, ce poisson est un excellent aliment. — Voir, pour plus amples détails, les mots *Cabillaud* et *Sauces.*

Il y a plusieurs espèces de bars; ils atteignent généralement une assez grande taille, puisqu'ils dépassent un mètre et atteignent même deux mètres de long.

Le bar a quelque ressemblance avec le cabillaud, mais ses écailles sont plus larges et son corsage tire au rouge. Les petits, marinés et grillés, sont un mets très-friand.

Vives à la normande. — Le poisson étant apprêté convenablement, coupez-lui la tête et la queue, piquez-le avec des filets d'anguille et d'anchois; faites-le cuire avec vin blanc, beurre, carottes, oignons, persil, clous de girofle, thym, laurier et basilic. Lorsque le poisson est cuit, passez la sauce au tamis, liez-la avec du beurre manié de farine, et faites-la bien cuire; puis versez-la sur vos vives dressées sur un plat, et acidulez cette sauce avec du jus de citron.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Truite (*Salar*). — La truite et l'ombre-chevalier, lorsqu'ils sont issus du lac de Genève, sont un manger divin, mais c'est une jouissance fort rare. Ces belles truites, cuites dans un savant court-bouillon et mangées avec une sauce à la genevoise qui rappelle leur origine et qui leur convient plus que toute autre, honorent les tables les plus recherchées; les ombres s'apprêtent et se mangent de même. La truite est un poisson sain, d'un goût agréable, et d'assez facile digestion pour les estomacs qui fonctionnent bien.

La truite de 20 à 25 centimètres se sert comme le saumon sur une serviette avec du persil autour; on la partage entre trois ou quatre personnes au plus, en la coupant d'un seul coup dans toute son épaisseur; on ébarbe les nageoires et l'on ne touche pas à la queue, qui reste entière.

Truites a la Chambord. — Échaudez vos truites à l'eau bouillante; retirez-en la peau; lavez-les ensuite à plusieurs eaux; quand elles sont bien égouttées, piquez-les avec des truffes coupées en gros clous et faites-les cuire dans une bonne marinade au vin; quand vous êtes pour les servir, égouttez vos truites; dressez-les sur un plat; garnissez-les de ris de veau piqués et glacés, de pigeons innocents, de quenelles bigarrées, de belles écrevisses, et versez par-dessus un bon ragoût à la financière. *Entrée.*

Truites a la hussarde. — Dépouillez-les; remplissez-leur le corps de beurre assaisonné et manié de fines herbes; faites-les mariner, griller, et servez-les avec une sauce poivrade.

On fait encore avec les truites des sautés, des pâtés. *Entrée.*

Truites a la Saint-Florentin. (*Formules de l'ancien*

hôtel de la Reynière.) — Ayez de très-belles truites ; après les avoir vidées, emplissez la cavité abdominale avec du beurre manié de fines herbes, sel et poivre ; faites-les cuire dans une poissonnière, dans de bon vin blanc en quantité suffisante pour qu'il dépasse de 3 centimètres le poisson ; ajoutez une croûte de pain, des oignons, un bouquet, clous de girofle, muscade, sel et poivre ; faites cuire à feu clair, afin que le vin s'enflamme ; lorsque la flamme commence à diminuer, mettez du beurre et vannez avant de servir ce délicieux mets. *Entrée.*

Truites frites et farcies. — Remplissez le corps de vos truites avec une farce composée de truffes coupées en gros dés, quenelles de carpes et champignons ; ficelez les têtes des truites et faites-les cuire au court-bouillon ; faites-les refroidir et égoutter ; panez-les deux fois à l'œuf, faites-les frire et servez-les avec une sauce aux tomates. *Entrée.*

Truites (Pâté de). — Les fleuves des Vosges contiennent beaucoup de truites d'une délicatesse exceptionnelle, provenant sans doute du voisinage des sources de Plombières, dont la fraîcheur et la limpidité suffisent pour les attirer.

Ces truites, à moitié cuites au vin blanc, achevant ensuite leur cuisson dans une croûte délicieuse et particulière, sont recherchées des visiteurs des eaux thermales de Plombières.

Truite au court-bouillon. — Après avoir vidé et lavé une belle truite, ficelez-lui la tête et la mettez cuire dans un court-bouillon composé de vin blanc, d'oignons en tranches, thym, laurier, persil, clous de girofle, sel ; quand le poisson est cuit, dressez-le sur une serviette sur laquelle vous déposerez un lit de persil bien vert et bien frais, et servez-le avec une partie du court-bouillon réduit et lié avec un peu de beurre manié de farine, que vous mettrez dans une saucière, à proximité du poisson. *Entrée.*

Alose. — La manière dont on veut manger les aloses détermine la préparation préliminaire qu'on leur fait subir.

Mangées en guise de rôt, on ne les écaille pas. Si, au contraire, elles sont destinées à faire des entrées, on les écaille.

L'alose se sert sur une serviette, la tête à gauche et le dos du côté de la personne qui découpe. On commence par tracer une ligne profonde de la tête à la queue, puis on découpe les portions en lignes droites ou obliques. S'il y a peu de convives, on ne sert que le dos. On fait les portions plus ou moins grosses, selon le nombre des personnes. Dans une alose de 40 à 50 centimètres, on peut faire dix belles portions. Avant de servir, on ébarbe un peu les nageoires ; la queue reste entière. Les œufs sont exquis.

Alose rôtie. — Lorsqu'on a une belle alose bien grasse et d'un grand volume, on la met à la broche; on la vide d'abord par les ouïes, on l'écaille, on la fait mariner avec un peu d'huile, de sel blanc,

de persil en branches, quelques ciboules et du thym. Il faut l'inciser sur le dos, en biais et peu profondément, après qu'elle a séjourné une heure environ dans son assaisonnement, dont on a dû la bien pénétrer en l'y retournant à plusieurs reprises. On la met à la broche, on l'arrose avec soin, et on la sert sur une serviette garnie de persil vert.

Alose a la marinière. — On coupe par morceaux une ou plusieurs aloses, on prend du beurre manié d'une pincée de fécule. On mouille avec du court-bouillon, on ajoute de petits oignons, des sardines qu'on fait cuire trois ou quatre minutes avant le poisson, et on le masque avec la sauce passée au tamis de soie. *Entrée.*

Alose grillée a l'oseille. — Préparée comme l'alose rôtie, on la met sur le gril; on l'arrose pendant la cuisson avec la marinade, et quand elle est bien cuite, on la sert sur une purée d'oseille. *Entrée.*

Alose a la hollandaise. — Après avoir vidé le poisson par les ouïes, on le met, sans l'écailler, dans une poissonnière avec de l'eau salée, on lui fait jeter deux ou trois bouillons, on couvre le feu de cendres de manière à maintenir bien chaud pendant une demi-heure sans laisser bouillir. On sert alors l'alose sur une serviette; à l'entour on met des pommes de terre jaunes, et l'on a dans une saucière une sauce à la hollandaise. *Rôt.*

Alose au bleu. — Après l'avoir vidée, l'avoir ou non écaillée, on la fait cuire au court-bouillon. On la sert sur une serviette, et l'on prépare une mayonnaise dans une saucière ou simplement une sauce à l'huile. *Rôt.*

Alose au beurre d'écrevisses, — d'anchois. — C'est une alose grillée servie au beurre d'écrevisses ou d'anchois.

Brochet. — Le brochet s'apprête d'une infinité de manières. On le mange à la genevoise, à la Chambord,

à l'allemande, à la sauce blanche, à l'étuvée, en casserole, en filets frits, en salade, farci, en terrine, en pâté chaud, en tourte, etc.; mais la manière la plus noble de le servir, c'est à la broche, piqué d'anguille, si c'est en maigre, et de lard, si c'est en gras. On a soin de l'arroser, pendant sa rotation, de bon vin blanc, vinaigre et jus de citron vert; si l'on veut rendre la chose plus touchante, on sert cet estimable animal, quoique rôti, sur une sauce au coulis, dans laquelle on a fait perdre, comme par manière d'acquit, quelques anchois, et où l'on fait amortir des huîtres avec des câpres et du poivre blanc. Rien de plus distingué et de plus apparent qu'un brochet qui se présente ainsi; mais l'on pense bien que, pour mériter autant d'honneurs, il faut qu'il soit d'une taille au-dessus de la moyenne.

Le brochet pêché en eau vive ou qui a un peu dégorgé a la chair ferme, blanche, agréable et de facile digestion. Son foie est très-estimé; mais il faut s'abstenir de manger les œufs, qui purgent violemment et donnent des nausées.

Brocheton, nom vulgaire des petits brochets. Ils sont très-délicats. On les mange à la maître d'hôtel, frits ou en salade.

Beccart. — Nom vulgaire donné au brochet, au saumon et à la truite, quand ces poissons ont une certaine dimension, ou bien encore aux femelles de ces mêmes poissons.

Barbeau a l'étuvée. — Écaillez et videz votre barbeau, et mettez-le cuire avec du vin rouge, du sel, du poivre, du girofle, un bon bouquet et un gros morceau de beurre; quand il est cuit, mettez dans la sauce un peu de beurre manié et liez-la bien. *Entrée.*

Barbeau au court-bouillon. — Lorsque votre barbeau est de grande taille, contentez-vous de le vider, vous réservant de l'écailler après sa cuisson; arrosez-le de vinaigre bouillant; salez et poivrez; puis

faites bouillir sur un grand feu, dans une poissonnière, du vin, du verjus, des clous de girofle, du laurier, des oignons blancs, de l'écorce de citron, un bouquet, du sel, du poivre. Quand ce court-bouillon entre en ébullition, déposez dedans votre barbeau et le laissez cuire, après quoi vous l'écaillez et vous le servez bien égoutté sur une serviette dans un plat garni de cresson. Arrangé de cette sorte, le barbeau peut être fort utile un jour de maigre comme plat de rôt. *Rôt.*

Barbeau grillé. — Préparez votre poisson comme pour le barbeau à l'étuvée, faites de légères incisions sur son dos, enduisez-le de beurre et de sel fin et le mettez sur le gril; puis servez-le avec une sauce aux anchois et aux huîtres marinées.

On peut encore manger le barbeau à la sauce verte assaisonnée avec sel, poivre, deux anchois, une pointe d'ail ou des olives tournées; les filets du dos, la tête et la langue sont fort recherchés dans ce poisson.

La manière d'apprêter le barbillon ne diffère pas de celle du barbeau, mais le plus ordinairement on le met dans des matelotes avec d'autres poissons.

Le barbeau est un aliment qui ne convient qu'aux tempéraments qui ne sont pas irritables et à ceux dont l'estomac est à toute épreuve; il est meilleur à manger en été qu'en hiver.

Il faut que le barbeau ait été pêché dans la journée et soit d'une notable grosseur pour avoir droit de figurer comme rôti sur la table d'un maître de maison qui se respecte. La chair du barbeau est assez fade; on ne la mange qu'avec une sauce relevée. Les filets sont le morceau le plus délicat; on fait aussi cas de la tête et surtout de la langue.

Pour découper le barbeau, on tire avec la truelle une ligne depuis la naissance de la tête jusqu'à celle de la queue; on le coupe ensuite par lignes transversales et l'on sépare ainsi les différents morceaux sans toucher à l'arête du milieu. Lorsque le barbeau n'est

que d'une taille médiocre, on le réserve pour le manger en entrée, et on le prépare alors soit en casserole, soit en étuvée, soit grillé.

Brême. — La brême commune est un poisson d'eau douce qui s'apprête à la manière des carpes ; cependant la meilleure manière de la manger est avec une sauce piquante à l'échalote. Sa tête est petite. La brême bien nourrie a la chair blanche, ferme et de bon goût ; elle est de facile digestion. On l'estime cependant moins que celle de la carpe.

Il y a encore la brême de mer, qui se trouve dans la Manche, entre les côtes d'Angleterre et de France. Elle n'est estimée que lorsqu'elle a atteint une certaine grosseur, et paraît sur les marchés au milieu du printemps et toujours à des prix modiques. On l'appelle *Carpe de mer*.

Goujon. — Il y en a deux sortes : le goujon de mer, qui est blanc et vert, et celui de rivière, qui est bleuâtre. Les goujons longs et menus doivent être préférés aux plus gros, qui sont ordinairement œuvés et moins délicats que les goujons à laitance.

Les goujons se mangent frits ou étuvés ; leur chair est agréable, délicate et de facile digestion. Les personnes en convalescence peuvent s'en accommoder sans danger, à moins qu'elles n'en fassent abus.

Une friture de véritables goujons de Seine n'est pas une chose indifférente ; c'est l'éperlan des rivières et un entremets fort distingué à la suite d'un bon repas.

Perche. — Toutes les espèces que renferme ce genre vivent généralement dans les eaux douces.

La *perche commune* est un très-beau et excellent poisson, que l'on trouve communément dans nos fleuves, nos rivières, nos lacs, nos étangs. Toute la partie tempérée de l'Europe et une grande partie de l'Asie possèdent ce poisson, dont la chair, ferme, blanche, savoureuse et fort recherchée, se digère bien

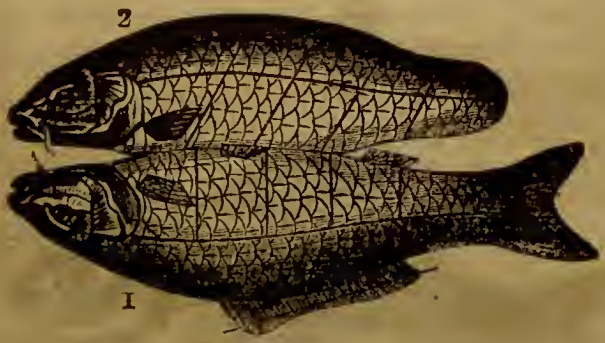
et convient à tout le monde; on le permet aux convalescents.

On mange la perche en *matelote, frite,* avec une garniture de persil, marinée, puis *grillée* et servie avec une sauce maigre ou grasse; on la mange encore cuite au *court-bouillon*, accompagnée d'une sauce à la crème, à la pluche, au beurre (voyez ces mots à l'article *Sauce*); si on ajoute à la sauce au beurre un coulis d'écrevisses, elle n'en sera que meilleure. Il y a encore d'autres manières d'apprêter la perche, mais les plus usitées sont celles que nous venons d'indiquer.

Les œufs de la perche sont encore un excellent manger; on les fait sauter dans du beurre, on les assaisonne avec un peu de sel et quelques feuilles de persil, puis on les met en caisse et on les sert grillés. *Entrée.*

La perche de Seine est un poisson de convalescent, mais distingué par sa délicatesse et la finesse de son goût. La meilleure manière de l'accommoder est de la faire cuire à la Waterfish et de la manger avec une sauce au beurre fin.

Carpe FRITE. — Ayez une belle carpe ; videz-la, écaillez-la et la fendez en deux par le dos ; mettez à part la laitance ou les œufs ; faites mariner votre carpe dans du vinaigre avec thym, laurier, muscade, sel et poivre ; puis farinez-la et la faites frire ; lorsqu'elle sera à moitié cuite, jetez dans la friture la laitance ou les œufs farinés aussi, et faites en sorte que le tout soit ferme et de belle couleur ; servez votre carpe saupoudrée de sel fin, la laitance dessus, et entourez le tout de persil frit. *Rôt.*



Quand on veut faire frire une carpe, on commence par la fendre par le dos dans toute sa longueur, de manière à la partager en deux parties égales.

Pour la servir, on trace une ligne profonde de la tête à la queue ; puis on découpe les portions, droites ou obliques : on ne sert que le ventre, s'il y a peu de convives ; le dos est moins délicat ; les œufs sont comestibles et excellents.

CARPE GRILLÉE. — Écaillez et videz une belle carpe, frottez-la avec de l'huile ; mettez-la sur le gril, et servez-la sur un ragoût d'oseille, soit à la sauce blan-

che aux câpres, soit à la maître d'hôtel, soit à l'huile et au vinaigre, etc. *Entrée.*

Carpe au bleu. — Videz et préparez votre carpe en lui faisant le moins possible d'ouvertures; ficelez-lui la tête, et mettez (la carpe) dans une poissonnière; faites bouillir du vinaigre et le versez brûlant sur votre carpe; mouillez-la ensuite avec du vin rouge; ajoutez trois gros oignons coupés en tranches, deux carottes, persil, sauge, ciboule, thym, laurier, clous de girofle; puis mettez votre poissonnière sur le feu; laissez mijoter environ une heure; ôtez-la du feu; laissez-la refroidir dans sa cuisson, et servez-la sur un plat avec une serviette dessus. *Rôt.*

Carpe en matelote. — Préparez votre carpe, que vous laissez entière; ayez quelques autres poissons, tels que anguilles, brochetons, tanches, perches, etc., coupez-les par tronçons et faites-les revenir avec quelques petits oignons blanchis; mettez-y votre carpe entourée des laitances; mouillez avec quantité égale de vin rouge et de bon bouillon, ajoutez un bon mor-

ceau de beurre manié de farine, et faites cuire à gros bouillons; à moitié cuisson, mettez deux feuilles de laurier et de la sauge; modérez l'ébullition, et lorsque la sauce sera suffisamment réduite, servez dans un plat bien chaud votre carpe masquée de ragoût et entourée de croûtons frits et de belles écrevisses. *Entrée.*

Tanche. — La chair de la tanche est fade, et d'assez difficile digestion pour ne devoir pas être donnée à des estomacs faibles ni à des personnes convalescentes, à moins que ce ne soit en quantité très-restreinte.

C'est principalement à l'époque du frai qu'il faut manger les tanches; il les faut choisir de préférence fortes, grasses et provenant des eaux courantes, parce qu'elles sont beaucoup plus délicates que celles des lacs et des étangs, qu'il faut avoir soin de faire dégorger avant de les accommoder, pour leur faire perdre, autant que possible, leur goût de vase. Celles qui se sont dégorgées dans les eaux vives sont excellentes, surtout quand elles sont grosses.

Tanches a la poulette. — Après avoir fait les préparatifs indiqués plus haut, coupez les tanches par morceaux; faites-les dégorger, faites tiédir vos morceaux de tanche dans du beurre, puis sautez-les dans le beurre; ajoutez une cuillerée à bouche de farine; mêlez le tout, mouillez avec du vin blanc; assaisonnez de sel, gros poivre, bouquet de persil et de ciboules garni de thym et de laurier; mettez des champignons et de petits oignons. Quand le ragoût est cuit, liez-le avec des jaunes d'œufs, et servez-le avec une garniture de belles écrevisses ou de foies de lottes ou de langues de carpes. *Entremets.*

Tanches au court-bouillon. — Faites-les cuire dans un court-bouillon au vin bien assaisonné, et servez-les avec une sauce blanche aux câpres ou aux capucines. *Entremets.*

Tanches frites. — Après les avoir apprêtées comme ci-dessus, mettez-les prendre goût pendant deux heures

dans une marinade tiède, composée de beurre manié de farine, ciboules et persil hachés, de sel, de poivre et de vinaigre; au bout de ce temps, farinez-les après les avoir essuyées, et faites-les frire roides et de belle couleur. *Entremets.*

Tanches grillées. — Plongez vos tanches pendant un instant dans l'eau bouillante; enlevez-en le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue, sans offenser la peau; écaillez-les; videz-les avec soin; remplissez leur cavité abdominale avec du beurre manié de fines herbes et d'une pointe d'ail; mettez-les cuire sur le gril, et servez-les sur une purée de tomates aux anchois, ou sur une ravigote verte, ou sur une sauce Robert à la moutarde fine. *Entremets.*

Les tanches entrent souvent dans la composition des matelotes.

Anguille.—Il y a plusieurs espèces d'anguilles, telles que l'anguille à long bec, l'anguille pinceperneau, l'anguille plat-bec, etc. Ce poisson, d'un goût délicat, est meilleur quand on le pêche dans des eaux vives; il en est ainsi de tous les poissons; ceux des fleuves ou de leurs affluents sont bien préférables à ceux pêchés dans les lacs ou dans les étangs, ces derniers ayant plus ou moins un arrière-goût de vase. L'anguille a une chair grasse et visqueuse qui la rend fort indigeste, aussi ne convient-elle qu'aux estomacs robustes et a-t-elle besoin d'un accommodement assez excitant pour en faciliter la digestion; jamais l'anguille ne paraît dans son entier sur une table opulente, même lorsqu'elle est à la tartare, la plus noble manière d'accommoder les plus grosses. Cependant, si elle l'était extrêmement, alors on pourrait la mettre à la broche, piquée de truffes, enveloppée d'un papier beurré, et la servir sous une sauce savante; mais ce ne serait qu'en qualité de monstre qu'elle obtiendrait un tel honneur. Ordinairement elle se contente d'être mangée en matelote, à la poulette, etc., et son emploi le plus

fréquent est d'entrer dans les garnitures, dont elle est le plus bel ornement et le personnage le plus recherché. *Entrée.*

Anguille a la tartare. — Cette entrée se prépare de la manière suivante : faites bien revenir à la casserole des oignons et des carottes coupés en dés; accompagnez cela d'un bouquet bien garni, saupoudrez avec de la farine et mouillez le tout avec du vin blanc. Quand il s'est écoulé une demi-heure, passez la sauce au tamis de soie et mettez dedans votre anguille préalablement dépouillée et roulée en spirale. Lorsqu'elle est cuite, faites-la refroidir; passez-la, trempez-la dans des œufs battus et passez-la encore. Faites-la griller à feu doux et couvrez avec le four de campagne; dressez l'anguille sur un plat rond, et servez avec du beurre d'anchois ou avec une rémoulade.

Anguille a la broche (Accolade d'). — Prenez deux fortes anguilles de grosseur égale; coupez les deux têtes et les deux queues et ficelez-les dos à dos sur un attelet de fer, de manière que la tête de l'une soit accolée à la queue de l'autre, pour que les deux extrémités présentent un volume égal. Mettez-les ensuite dans une poissonnière avec un demi-litre de vin d'Espagne et de bon jus de racines; faites-les cuire au four pendant une demi-heure; passez-les ensuite et mettez-les à la broche enveloppées d'un papier beurré. Retirez-les au bout de vingt minutes; placez-les dans un plat ovale sur une sauce confectionnée avec du jus des quatre racines réduit à l'état de glace, un quart de verre de vin de Xérès, de Madère, ou de Pacaret; ajoutez poivre blanc, coriandre et fleur de muscade, et servez chaud cet excellent plat de *relevé.*

Anguille a la minute. — Dépouillez une anguille, coupez-la par tronçons, mettez-la cuire dans de l'eau et du sel; au bout de dix ou quinze minutes, selon la grosseur, retirez-la, dressez-la et la servez, accompagnée d'une maître d'hôtel chaude acidulée de quel-

ques gouttes de verjus ou de citron, et entourée d'un cordon de pommes de terre frites ou cuites à l'eau. C'est une *entrée* chaude que l'on mange à déjeuner.

Anguille a la Suffren. — Après avoir dépouillé une belle anguille et l'avoir piquée avec des filets d'anchois et de cornichons, faites-en un cercle au moyen d'une ficelle beurrée; placez-la sur un sautoir accompagnée d'une marinade cuite; couvrez le tout avec le four de campagne, et quand l'anguille est cuite, dressez-la sur le plat en la masquant d'une sauce aux tomates contenant du piment de Cayenne.

Anguille a l'anglaise. — Faites mariner pendant vingt-quatre heures des tronçons d'anguille dans du vinaigre, du sel, du poivre et des zestes de citron; faites ensuite égoutter ces tronçons entre deux linges, enveloppez-les dans une pâte et faites-les frire. Vous servirez ce mets accompagné d'une sauce dans laquelle vous mettrez du jus de citron et de l'essence d'anchois. On peut rendre cette préparation plus légère en se contentant de fariner les tronçons d'anguille au lieu de les mettre dans une pâte.

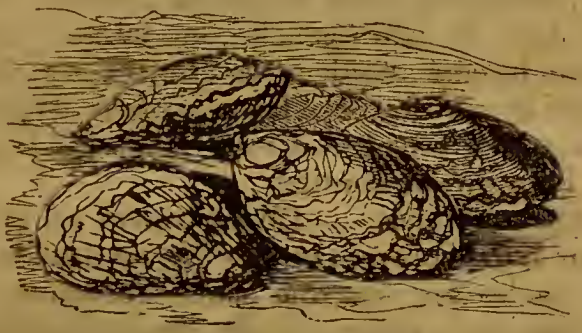
Anguille aux montants de laitue romaine. — Après avoir coupé votre anguille par tronçons et l'avoir fait cuire comme on le fait pour une fricassée de poulet, prenez des montants de laitue romaine bien épluchés, et faites-les cuire dans une eau blanche avec du sel et du beurre; égouttez-les ensuite et mettez-les avec l'anguille pour qu'ils en prennent le goût. Liez sur le feu avec trois jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron, et servez ce mets accompagné d'un cordon de croûtons frits.

Anguille au soleil. — Faites cuire, après l'avoir dépecée, votre anguille dans une marinade; laissez-la refroidir et égoutter, puis roulez-la dans de la mie de pain, après l'avoir trempée dans des œufs battus avec du sel et du poivre; faites-la frire, et servez-la sur une ravigote entourée d'olives farcies.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS.

HUITRES. — MOULES. — HOMARD. — ÉCREVISSES, — CREVETTES.

Huîtres.—Les huîtres constituent un aliment sain, léger et de facile digestion lorsqu'on les mange crues. Il n'en est pas de même des huîtres cuites et même des huîtres marinées. Les huîtres cuites que l'on prépare de diverses manières, telles que *frites*, en *coquilles*, en *ragoût* pour garnitures, en *purée* pour potages litières, gratins, sauces, etc., à la *poulette*, en *hachis*, etc., sont de difficile digestion. La manière



la plus ordinaire de manger les huîtres, c'est crues avant le potage. Beaucoup de gens même ne se doutent pas qu'on puisse les servir autrement, et se permettent tout au plus de les égayer par une pincée de mignonnette et un filet de jus de citron. Que diraient-ils donc en apprenant qu'il y a plus de vingt manières différentes de les apprêter ; qu'on les sert à la bonne femme, à la daube, au bonhomme, au parmesan, en casserole, en hachis, en paille, farcies, frites, sautées, grillées, en papillotes, en caisse ; qu'on en fait des ragoûts en gras et en maigre, des garnitures de toutes sortes, et jusqu'à des potages et des petits pâtés ? Les huîtres sont le prélude ordinaire et en quelque sorte indispensable de tous les déjeuners d'hiver.

Le vin de Chablis est le compagnon indispensable et l'excipient nécessaire des huîtres. Ce n'est que lors-

qu'on les détache de la coquille inférieure qu'elles perdent la vie; aussi les vrais amateurs d'huîtres défendent expressément cette opération aux ouvreuses, se réservant de la faire eux-mêmes, afin d'avaler cet excellent animal pendant qu'il est encore en vie.

Il faut donc se garder de faire ouvrir les huîtres à l'avance, et surtout de les détacher de la coquille inférieure, ce que l'on ne doit faire qu'au moment où on les mange.

On a essayé de beaucoup d'instruments pour ouvrir les huîtres; le meilleur est un petit couteau court et arrondi, manœuvré avec un peu de dextérité: on place l'huître dans la main gauche, en faisant présenter à l'extérieur le côté anguleux de l'huître, on cherche le joint avec le couteau, et l'huître s'ouvre d'elle-même. On la pare bien avec le couteau, et l'on garde précieusement l'eau qu'elle contient.

Huîtres marinées. — Elles forment un plat excellent pour hors-d'œuvre; on les tire du barillet, on les lave et on les sert sur une sauce d'échalotes hachées menu, vinaigre, poivre, huile, fines herbes, jaunes d'œufs durs écrasés, en hachant menu les blancs pour en faire de petits tas que l'on tierce avec les jaunes et les fines herbes. *Hors-d'œuvre.*

Moules. — Les moules, étant de difficile digestion,

ne conviennent ni aux estomacs délicats, ni aux personnes en convalescence. Quant aux personnes qui peuvent en faire usage, elles devront toujours en

manger avec beaucoup de modération et s'en abstenir dans les mois où elles peuvent être nuisibles. Elles ne sont bonnes que de septembre à avril.

Moules a la marinière. — Faites sauter les moules dans une poêle avec addition d'un bon morceau de beurre, persil, ciboule, ail, hachés fin; ajoutez du poivre et un peu de mie de pain, et servez. *Entrée.*

Moules a la minute. — Faites-les cuire et ouvrir comme il est dit ci-dessus; passez au tamis l'eau rendue par les moules, et ne gardez de cette eau que la quantité qui vous est nécessaire; ajoutez du beurre et du persil haché; sautez bien le tout, et servez après avoir ajouté le jus d'un citron. *Entrée.*

Moules a la poulette. — Après les avoir nettoyées et bien lavées, mettez-les sur le feu dans une casserole, sans y rien ajouter; remuez-les, et, à mesure qu'elles s'ouvrent, ôtez-en soit la coquille entière, soit seulement une des deux valves; mettez ensuite vos moules dans une autre casserole; ajoutez un bon morceau de beurre, gros poivre, muscade râpée, persil et ciboules hachés; passez sur le feu; mettez un peu de farine; mouillez le tout avec du bouillon et un peu de l'eau qu'auront rendue les moules et que vous aurez passée au tamis; faites bouillir pendant quelques instants, puis tenez le tout chaudement. Au moment de servir, liez avec des jaunes d'œufs votre sauce et y ajoutez le jus d'un citron. *Entrée.*

Moules a la provençale. — Procédez, pour les préparations préliminaires, comme il est dit plus haut; puis mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, persil, ciboules, truffes, champignons, demi-gousse d'ail, le tout bien haché. Passez au feu et mouillez avec une cuillerée de bouillon et la moitié de l'eau des moules. Quand votre sauce est suffisamment cuite et recuite, jetez dedans vos moules, auxquelles vous n'aurez laissé qu'une seule valve en les faisant ouvrir; ajoutez une cuillerée de jus, et, après avoir fait jeter

quelques bouillons, gros poivre, muscade râpée et le jus d'un citron. Il faut que la sauce soit courte. *Entrée.*

Pour les ragoûts de moules au maigre et au gras, voir notre Almanach pour 1858, page 57.

Moules d'eau douce ou d'étangs. — Nom vulgaire de l'anodonte. La moule d'eau douce se trouve dans presque tous les fleuves, rivières, lacs et étangs d'Europe. Elle est moins agréable que la moule marine; néanmoins elle peut servir à la nourriture de l'homme et subit les mêmes apprêts culinaires que celle de mer. *Entrée.*

Il arrive souvent que les moules mal digérées causent de graves indispositions présentant tous les phénomènes d'un empoisonnement.

On combat avec avantage les différents accidents causés par les moules avec des vomitifs, des purgatifs, des boissons délayantes; la limonade, dans laquelle on ajoutera un peu d'eau-de-vie; les lavements d'huile de ricin, de graines de lin, etc.; et, pour les affections cutanées, avec des bains et des lotions d'eau tiède, etc.

Homard. — Pour juger de la fraîcheur du homard,

il faut flairer le dos entre la naissance de la queue et le corps; il doit avoir bonne odeur; la queue, prise par le petit bout, doit se tourner difficilement et se replier sur elle-même : s'il est lourd à la main propor-

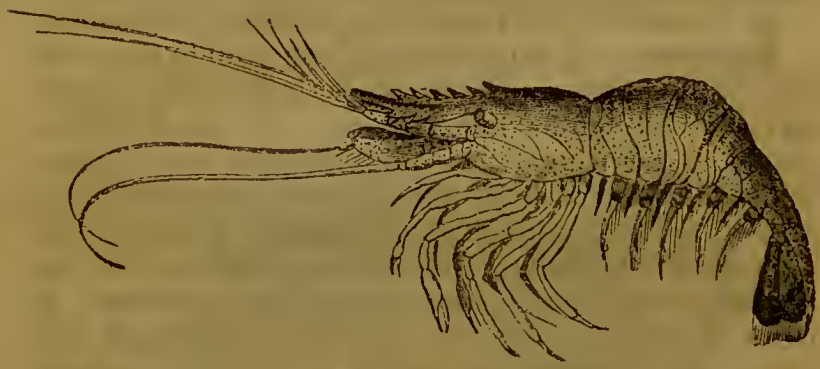
tionnellement à sa grosseur, c'est une preuve qu'il n'a pas été recuit et qu'il est bien plein.

Le homard se mange cuit au court-bouillon, dans lequel on fait entrer de l'eau salée, un bon morceau de beurre frais, une botte de persil, un piment rouge, deux ou trois poireaux et un bon gobelet de vin de Madère ; on laisse cuire pendant vingt-cinq minutes, puis refroidir l'animal dans le court-bouillon, en ayant soin toutefois de ne pas le laisser dans un vase de cuivre, et on le sert avec la sauce suivante : après avoir enlevé tout l'intérieur du homard, détachez-en toutes les chairs blanches ; prenez-en la crème ou laitance qui se trouve dans la grande coquille, ajoutez-y les œufs, s'il y en a, et remuez tout cela en y joignant une quantité suffisante d'huile verte, une cuillerée de bonne moutarde, une pincée de fines herbes, deux échalotes écrasées, de la mignonnette, dix à douze gouttes de soya de la Chine, un demi-verre d'anisette de Bordeaux et le jus de deux ou trois citrons. Ce plat d'*entremets* est fort recherché.

Le homard se sert coupé dans toute sa longueur.

Écrevisse. — L'écrevisse est d'une grande ressource en cuisine ; non-seulement on sert les belles, cuites au court-bouillon ou, mieux encore, au vin de Champagne, à l'entremets, où elles forment un des plus beaux buissons ardents qui puissent parer une table, et que l'on ne peut mieux comparer qu'au buisson ardent de Moïse ; non-seulement les moyennes sont introduites avec succès dans toutes les garnitures de pâtés chauds, de vol-au-vent, de têtes de veaux, de matelotes, de fricassées de poulet et de mille entrées dont elles servent à diversifier le coup d'œil et à relever le goût ; mais encore celles qui sont d'une dimension plus petite servent à faire des purées, d'excellents coulis, en les faisant passer du mortier où on les pile dans l'étamine. Ces coulis apportent aux mets une saveur incomparable.

On les cuit dans un court-bouillon composé de bon vin blanc (le vin rouge a l'inconvénient de noircir les écrevisses), ou de moitié eau et moitié vinaigre, de thym, laurier, persil, ail, poivre, sel, muscade, oignons, carottes coupées en rouelles, etc.; quand ce court-bouillon a bouilli pendant une demi-heure, on y jette les écrevisses, en ayant soin que le court-bouillon les recouvre entièrement; au bout de sept ou huit minutes, ôtez du feu et laissez refroidir. Prenez les écrevisses avec soin, posez-les dans une terrine, et versez dessus le court-bouillon passé au tamis; égouttez quand vous voulez les servir, et placez-les sur une serviette blanche couverte d'un lit de persil dont les branches sont relevées en pyramide; dressez vos écrevisses sur cet appui, en ayant soin de mettre toujours les têtes en haut. Il faut garder le court-bouillon pour réchauffer les écrevisses le lendemain; ce court-bouillon réchauffé n'en est que meilleur.



Crevettes. — Les crevettes se cuisent comme les homards, à cela près qu'il ne faut les saler qu'après qu'elles sont égouttées, afin que la chair se détache plus facilement de la coquille.

Sur un lit de persil, avec quelques morceaux de glace, elles forment un très-joli *hors-d'œuvre.*

GIBIER A POIL.

Lièvres. — Lapins. — Chevreuils.

Lièvre en civet. — Prenez un lièvre *trois quarts*, coupez-le en morceaux, faites revenir dans une casserole avec 125 grammes de bon beurre, 250 grammes de petit lard bien dessalé; lorsque le tout est légèrement roux, ajoutez-y deux fortes cuillerées à bouche de farine, puis les morceaux de lièvre; mouillez avec une bouteille de bon vin rouge et assaisonnez avec poivre, épices, bouquet garni de thym, laurier, basilic, un oignon piqué de clous de girofle; point de sel pour le moment. Laissez cuire doucement pendant cinq quarts d'heure environ; ayez soin que rien ne s'attache pendant la cuisson. Passez au beurre, de belle couleur, un litre de petits oignons, mouillez-les avec un peu de consommé, ajoutez un peu de sucre, et faites cuire à part ces oignons de manière qu'en cuisant ils tombent à glace. Tournez deux maniveaux de champignons, et lorsque le lièvre sera presque cuit, jetez-les dans le civet; retirez-en l'oignon, le girofle et le bouquet; goûtez, afin de mettre du sel si cela est nécessaire, et achevez la cuisson. Détachez les petits oignons avec quelques cuillerées de sauce, dressez votre civet et le garnissez avec les oignons et les champignons.

On peut, si l'on veut, lier la sauce avec le sang du lièvre que l'on aura conservé et mis à part. C'est au moment de servir qu'il faut incorporer ce sang à la sauce, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre, et remuant toujours, comme pour une liaison d'œufs. *Entrée.*

Lièvre en daube. — Désossez un lièvre, brisez tous les os et la tête; coupez un jarret de veau en morceaux; ajoutez carottes et oignons, et faites cuire le tout dans

du bouillon et du vin blanc; mettez sel, poivre, bouquet garni, clous de girofle; faites cuire à petit feu, et au bout d'une heure et demie passez avec expression.

Foncez de bardes de lard une terrine de faïence qui puisse aller au feu; mettez dans cette terrine la chair du lièvre, en ayant soin de l'entremêler d'émincés de petit lard et de rouelle de veau; ajoutez sel, poivre et épices; mouillez avec le jus obtenu des os, couvrez de bardes de lard; faites cuire à feu doux, et servez dans la terrine après qu'elle est refroidie. *Entrée.*

Lièvre rôti. — Si le lièvre est adulte, attendez, avant de le manger, trois ou quatre jours en été et huit en hiver. Après qu'il a été dépouillé, vidé et paré, faites-le revenir sur de la braise ardente pour raffermir la surface; piquez-le de fins lardons bien assaisonnés depuis le cou jusqu'à l'extrémité des cuisses; mettez-le à la broche et l'y laissez environ une heure et demie, et servez-le avec une sauce poivrade dans laquelle vous aurez fait entrer la cervelle et le foie de l'animal, préliminairement écrasés et passés au tamis de crin. Il est de très-bon goût d'accompagner ce mets d'une gelée de groseilles.

Si le lièvre est gros, il faut, pour le faire rôtir à la broche, devant la cheminée, 1 heure 30 minutes; dans la cuisinière et devant la cheminée, 1 heure 10 minutes; dans la cuisinière et la coquille, 1 heure.

Manière de découper le lièvre rôti. — On commence par enlever d'un seul coup de couteau la partie de la cuisse qui comprend les nos 1, 2 et 3; on la divise ensuite; on enlève même l'autre moitié de la cuisse. nos 4 et 5. On enlève ensuite le filet, en partant de la ligne du dos et en descendant obliquement, comme il est indiqué de 6 à 10. Le no 11 s'enlève de même; seulement on prolonge l'incision jusqu'auprès de l'épaule en enlevant tout ce qui reste de chair. On trouve encore une dernière portion dans l'épaule, no 12; on la détache en la désarticulant à sa partie la plus étroite et en passant le couteau tout autour et en dessous.

Lapin en gibelotte (à la mode ancienne). — Ayez un lapin et le coupez par morceaux; coupez en tronçons une anguille moyenne; faites un roux, passez-y le lapin et l'anguille, avec addition de champignons et de petits oignons. Quand tout est revenu, mouillez avec du vin blanc et une double quantité de bouillon. Assaisonnez avec sel, poivre, thym, persil et ciboule, puis ôtez les tronçons d'anguille et les oignons; faites cuire le lapin à grand feu, et lorsque la sauce sera diminuée des deux tiers, remettez les tronçons et les oignons, et achevez de cuire à feu doux. Dégraissez le mouillement s'il y a lieu. Ce mets est excellent, mais un peu lourd; il ne convient pas aux estomacs faibles ni aux convalescents.

On peut, si l'on veut, ne pas mettre d'anguille dans cette gibelotte. De même, on peut y ajouter des fonds d'artichauts, des croûtons, etc. *Entrée.*

Lapin grillé. — Fendez l'animal sur toute sa longueur, aplatissez-le avec le couperet; enveloppez-le de papier beurré et le mettez sur le gril. Lorsque le lapin est cuit, enlevez le papier et servez le lapin sur du beurre d'anchois ou sur du beurre manié de fines herbes. Le lapin ainsi préparé est plus succulent que bouilli.

Lapin rôti. — A la broche et bon feu. . . 45 m.
A la cuisinière et feu de cheminée. 33
A la cuisinière et la coquille. 30
S'il est petit :
A la broche et bon feu. . . . . 30 m.
A la cuisinière et feu de cheminée. 23
A la cuisinière et la coquille. 20

Lapereaux au chasseur. — Dépecez deux lapins ou lapereaux en morceaux, autant que possible égaux en grosseur; émincez 250 grammes de bon jambon; passez-le dans un plat à sauter, avec addition de deux oignons coupés en dés, une demi-gousse d'ail écrasée; puis ajoutez les lapereaux, plus un bouquet garni, persil et ciboules hachés; faites cuire à feu vif pendant vingt minutes, et mettez du feu sur le couvercle; mettez deux cuillerées à dégraisser de financière réduite, deux maniveaux de champignons émincés, un verre de vin de Chablis et servez, en ayant soin que la sauce ne soit pas trop longue.

Chevreuil. — Le chevreuil, qui est la chèvre des bois, se mange à la bourguignonne, en casserole, en civet, en pâté froid et rôti avec différentes sauces. C'est de cette dernière façon que, bien mariné, piqué de lard fin et cuit à point, il nous semble préférable.

Le chevreuil se mange *rôti*, *en escalopes*, *en civet*, *en crépinettes*, *en émincé*, *en hachis*, *aux oignons*, etc.

Gigot de chevreuil rôti. — Piquez de lard fin votre gigot après l'avoir paré; faites-le mariner pendant cinq ou six heures avec l'huile d'olive et le sel; mettez-le à la broche et l'arrosez avec sa marinade; au bout d'une heure de cuisson servez-le avec une sauce poivrade dans laquelle vous aurez fait entrer une partie de la marinade du gigot, que vous servirez à part dans une saucière.

Pour que le chevreuil ait un goût plus relevé, on le fait mariner pendant deux jours avec l'huile d'olive, le sel, épices, oignon, thym et une demi-bouteille de vin rouge.

GIBIER A PLUME.

BÉCASSES. — BÉCASSINES. — BECFIGUES. — FAISANS. — CAILLES. — MAUVIETTES. — PERDRIX ET PERDREAUX.

Bécasses. — Les diverses préparations culinaires que l'on fait subir à la bécasse s'appliquent absolument à la bécassine et au bécasseau. Leur influence sur l'économie est légèrement excitante ; comme de tout le gibier, il ne faut point en abuser.

Aucun autre gibier ne saurait se comparer à la bécasse, le premier des oiseaux noirs et la reine des marais, qui, par son fumet délicieux, la rutilité de ses principes et la succulence de sa chair, se voit recherchée par les gourmands de toutes les classes. Des bécasses à la broche sont un des rôtis les plus distingués que l'on puisse offrir aux personnes d'une grande considération. On vénère tellement ce précieux oiseau qu'on lui rend les mêmes honneurs qu'au Grand Lama. C'est dire assez que les déjections sont non-seulement précieusement recueillies sur des rôties mouillées d'un bon jus de citron, mais mangées avec respect par les fervents amateurs. On accommode la bécasse en salmis, farcie, aux truffes, aux olives, à la provençale, à l'espagnole, et l'on en fait, à l'aide du mortier, une purée sur laquelle on sert de petites côtelettes parées ou autres dessus. Cette purée, qui passe pour être le dernier degré de luxe en cuisine, est la plus délicieuse chose qui puisse honorer le palais de l'homme sensuel.

On trousse la bécasse en croisant les pattes et en ramenant la tête vers les cuisses, on les traverse obliquement avec le bec pour les maintenir ; on dépèce la pièce en coupant la tête et le bout des pattes, puis on détache la cuisse, on coupe le filet avec l'aile pour en faire cinq morceaux.

L'aile est le morceau le plus délicat et le plus recherché, mais la cuisse a plus de fumet.

Bécassinine.

Bécasse a la broche. — Après avoir convenablement préparé vos bécasses, fixez-les sur une broche au moyen d'un attelet. Placez au-dessous de vos bécasses, pendant le temps de leur cuisson, autant de rôties de pain que vous aurez de ces oiseaux, lesquelles rôties sont destinées à recevoir la graisse et tout ce qui s'échappera de leur corps. Vous arroserez souvent, et ne laisserez pas votre rôti plus d'une demi-heure à la broche avec feu de cheminée, ou 25 minutes avec la cuisinière et feu de cheminée, ou 20 minutes avec la

cuisinière et la coquille. Quand vous serez pour servir, vous dresserez chacun de vos oiseaux sur une rôtie, et vous assaisonnerez avec du jus de citron, quelques gouttes de soya, un peu d'huile verte, et quelques grains de mignonnette. *Rôt.*

Bécasses rôties a l'anglaise. — Faites une farce ainsi composée : hachez les intestins que vous aurez retirés de vos bécasses en les vidant par le dos ; ajoutez lard râpé (moitié à peu près du volume des intestins), sel, gros poivre, ciboules et échalotes hachées ; farcissez avec cette pâte vos bécasses, que vous avez soin de recoudre, bardez-les et les mettez à la broche de la même manière qu'il est indiqué à l'article précédent, et vous les servirez accompagnées d'une sauce au pain ou bread-sauce. *Rôt.*

Bécasses (Croûtons de purée de). — Faites rôtir quatre bécasses, laissez-les refroidir ; enlevez-en les chairs et les intérieurs ; jetez-les dans un mortier, ajoutez-y gros comme un œuf de lard gras cuit, et un peu d'aromates pulvérisés. Mettez dans une casserole vos débris de bécasses, un verre de vin blanc, persil, laurier, girofle, deux verres de bouillon ; faites bouillir cette sauce jusqu'à réduction de moitié, passez-la à l'étamine en la foulant au besoin ; pilez ensuite les chairs de vos bécasses ; mêlez-y cette sauce refroidie à moitié, passez, et si cette purée offrait de la résistance à passer, vous l'humecteriez avec du consommé ; tenez-la chaudement dans une casserole, évitant qu'elle bouille. Taillez des croûtons de forme ovalaire, et dont les extrémités devront former une pointe ; qu'ils aient au moins quatre centimètres d'épaisseur ; incisez-les tout autour, à trois millimètres du bord, en dedans, passez-les au beurre pour qu'ils aient une belle couleur ; égouttez-les, creusez-les, remplissez-les avec votre farce, et servez ce *hors-d'œuvre.*

Bécasses a la royale (Salmis de). — Prenez trois bécasses et les préparez comme pour les mettre à la

broche; faites-les rôtir, et quand elles sont refroidies, enlevez-en les membres, dont vous ôtez la peau, et les rangez dans une casserole avec un peu de consommé; mettez la casserole sur la cendre chaude en ayant soin de ne pas laisser bouillir son contenu. Prenez une autre casserole dans laquelle vous couperez six échalotes, un peu de zeste de citron, les carcasses concassées des bécasses, quatre cuillerées à dégraisser de consommé réduit ou de glace de viande, et ajoutez à tout cela un peu de vin de Champagne. Faites bouillir jusqu'à réduction de moitié; passez cette sauce à l'étamine et la versez sur les membres des bécasses que vous dresserez avec des croûtons de pain passés au beurre; vous ajouterez à la sauce le jus d'un citron. *Entrée.*

Bécasses au chasseur (Salmis de). — Dépecez vos bécasses rôties comme ci-dessus; mettez les membres dans une casserole avec le foie et l'intérieur des bécasses bien hachés, échalotes ou ciboules également hachées, vin blanc, sel, poivre, croûtes de pain; faites bouillir quelques instants et versez sur les membres de la bécasse. *Entrée.*

Bécassines. — On trousse la bécassine comme la bécasse; on peut aussi enfoncer le bec dans la poitrine et attacher les pattes comme on fait pour le poulet.

On dépèce en tranchant la tête, et on partage l'oiseau en deux parties égales par la longueur.

Becfigues. — Les becfigues se mangent rôtis; on les met sur un attelet après qu'on les a enveloppés de feuilles de vigne; pendant leur cuisson, on les saupoudre de râpures de croûtes de pain mêlées d'un peu de sel, et ils se mangent au verjus avec de la mignonnette ou du poivre blanc.

Faisan. — On mange le faisan rôti, cuit à la braise, en filets sautés, en escalopes, en salmis, etc.; il entre encore dans la composition des pâtés froids de gibier.

La chair du mâle est préférée à celle de la femelle;

celle du faisandeau ou jeune faisan est encore plus délicate.

L'étymologie du mot *faisander* annonce assez que le faisan doit être attendu longtemps ; comme il est naturellement un peu coriace, c'est de sa longue attente que résulte la succulence et la tendreté de sa chair ; on le suspend par la queue et on le mange quand il s'en détache. Sans respecter cette excentricité, il faut attendre cependant que le faisan soit arrivé à son point : on le plume alors ; on le vide et on coupe la tête, les ailes et la queue en plume pour en entourer l'oiseau quand on le met sur la table : on l'enveloppe d'un fort papier beurré, et on le met à la broche, où il doit rester pendant quarante-cinq minutes devant un bon feu, trente-cinq minutes si l'on emploie la cuisinière, et trente minutes si l'on se sert de la coquille et de la cuisinière ; pendant qu'il est à la broche, on l'arrose avec du beurre mêlé d'une cuillerée de vin de Madère ; on met dans la lèchefrite huit ou dix rondelles de mie de pain beurrées et grillées, et l'on sert avec des tranches de citron. *Rôt.*

Le faisan se sert sur le dos, la tête avec les plumes du cou ; les ailes et la queue se rapportent avant de

servir ; on le découpe comme la poularde et les morceaux se servent dans le même ordre.

Brillat-Savarin recommande la manière suivante de faire rôtir le faisan :

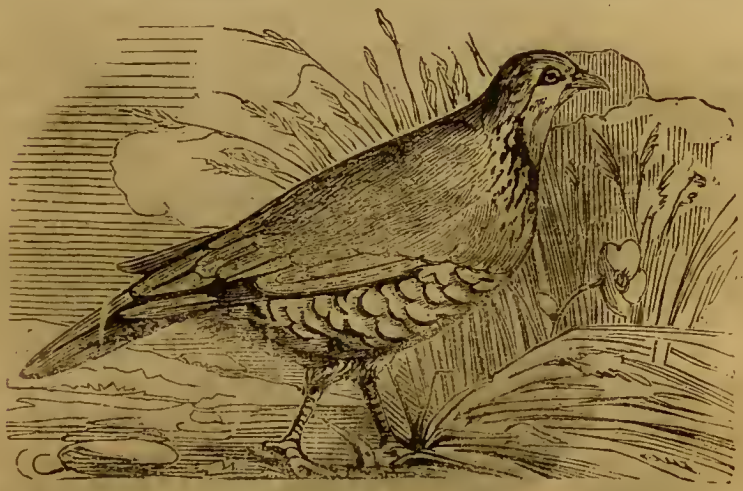
« Quand le faisan est arrivé à ce point que la couleur du ventre et l'odeur déterminent, on le plume un peu plus tôt ; on le pique avec soin en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme ; on désosse et on vide deux bécasses en faisant deux parts, l'une de la chair, l'autre des entrailles et des foies, en mettant au rebut le gésier ; de la chair on fait une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel fin. Hachis à la quantité de bonnes truffes nécessaires pour remplir la capacité du faisan. On a soin de faire cette farce de manière qu'elle ne se répande pas au dehors, ce qui est difficile quand l'oiseau est avancé ; mais en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil, elle fait l'office d'obturateur ; on prépare une tranche de pain qui dépasse de deux pouces. Le faisan couché dans le sens de sa longueur, on prend alors les foies, les entrailles de la bécasse, on les pile avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais. On étend avec égalité cette pâte sur la rôtie, et on la place sous le faisan préparé comme dessus de manière à être couvert en entier de tout le jus qui découle pendant qu'il cuit.

Quand le faisan est cuit, on le sert couché avec grâce sur sa rôtie, on l'environne d'oranges amères, et on arrose ce mets exquis de vin de haute Bourgogne. »

Cailles. — Cailles rôties. — Après avoir plumé et vidé, etc., une douzaine de cailles bien grasses, enveloppez-les chacune d'une feuille de vigne, d'une tranche très-mince de tetine de veau, le tout arrangé de manière qu'il ne reste à découvert que la moitié des pattes ; puis embrochez-les dans un attelet que vous

fixez à une broche; il ne faut pas les laisser au feu plus de vingt minutes. *Rôt.*

Cailles aux truffes. — Videz par la poche et flambez vos cailles, prenez autant de belles truffes que vous aurez de cailles; épluchez-les et les coupez en gros



dés; pilez les épluchures des truffes avec le foie des cailles, le tout assaisonné de sel et de mignonnette; ajoutez-y un morceau de beurre et faites cuire légèrement. Lorsque tout sera refroidi, remplissez-en vos cailles, que vous apprêterez comme celles aux laitues, puis vous les servirez, lorsqu'elles seront cuites, avec une sauce à la Périgueux. *Entrée.*

Alouettes. — Les alouettes grasses, connues sous le nom de *mauviettes* à Paris et *couillardes* en Provence, sont un manger fort délicat. On les sert en croustades, et plus souvent rôties, bardées, et l'on recueille précieusement ce qui en découle sur des rôties qui leur servent ensuite de matelas. Les alouettes se mangent en caisse, en ragoût, en tourte et en salmis. Elles sont d'un grand usage dans les garnitures.

On fait d'excellents pâtés froids avec les mauviettes. Louis XV, qui se connaissait en bonne chère, les avait mis à la mode. Les meilleurs se font à Pithiviers.

Les alouettes jeunes, tendres et bien nourries sont délicates, de facile digestion et très-nourrissantes. C'est en hiver ou au moins à la fin de l'automne qu'elles sont de meilleur goût.

Alouette des champs.

Pour trousser l'alouette, on passe la cuisse gauche dans l'espèce d'anneau formé par la partie inférieure du bec ; on entre-croise les pattes et on ramène chacune d'elles près de la naissance de la cuisse.

On couvre le ventre d'une barde de lard qu'on maintient par un filet. L'alouette ne se vide pas; on la sert tout entière. Pour faire cuire les alouettes bardées il faut, avec un bon feu et à la broche, vingt minutes; avec la cuisinière et le feu de cheminée, un quart d'heure; avec la cuisinière et la coquille, douze minutes. *Rôt.*

Alouettes en tourte. — On les vide; on met tout ce que l'on retire de l'intérieur, hormis le gésier, que l'on jette, avec du lard, dans le fond de la tourte, les alouettes par-dessus, auxquelles on a ôté pattes et têtes; après les avoir passées sur le feu, dans une casserole, avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, et qu'on les a laissées refroidir, on finira la tourte comme il est expliqué à l'article *Tourte. Entrée.*

Alouettes en salmis. — Quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles qu'on a desservies de la table), vous leur ôtez les têtes et ce qu'elles ont dans le corps; vous jetez les gésiers, et pilez tout le reste avec des rôties dans un mortier; vous délayez ensuite ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, vous le passez à l'étamine et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus; vous faites chauffer les alouettes sans qu'elles bouillent et les servez garnies de croûtons frits. *Entrée.*

Mauviettes a la minute. — Sautez vos mauviettes dans du beurre, en ajoutant un peu de sel; lorsqu'elles sont de belle couleur, joignez-y du vin blanc, du bouillon, des champignons, des échalotes et du persil, le tout bien haché; faites jeter quelques bouillons, et servez avec une garniture de croûtons frits. *Entrée.*

Mauviettes au chasseur. — Après avoir fait revenir dans une casserole des tranches de lard de poitrine et de petites saucisses, joignez-y vos mauviettes et des champignons; saupoudrez le tout d'un peu de farine,

puis mouillez avec du vin; assaisonnez convenablement et servez après avoir dégraissé la sauce.

Pour obtenir des mauviettes à la chipolata, il suffira d'ajouter à ce ragoût des marrons grillés ou cuits sous la cendre. *Entrée.*

Mauviettes rôties. — Ayez vingt-quatre mauviettes bien grasses; plumez-les; flambez-les sans les vider; enveloppez-les chacune dans une barde de lard frais; embrochez-les au moyen d'un attelet que vous fixerez, par ses extrémités, à la broche; faites-les cuire à feu clair et vif pendant vingt minutes et servez-les sur des rôties parées que vous aurez mises dans la lèchefrite, pendant la cuisson, pour recevoir le jus des mauviettes. *Rôt.*

Mauviettes sautées aux truffes. — Levez les filets de quelques douzaines de mauviettes; faites fondre du beurre dans une casserole à sauter; rangez-y les filets et placez dessus des truffes coupées en lames circulaires. Mettez dans une casserole du blond de veau en quantité suffisante, ajoutez-y les carcasses de vos mauviettes, dont vous aurez enlevé le gésier et les intestins; plus du vin de Champagne. Laissez cuire une demi-heure, puis dégraissez et passez à l'étamine; cette opération terminée, faites réduire à demi-glace votre sauce. Vos filets de mauviettes et les truffes étant cuits, enlevez-en le beurre, en ayant soin de bien conserver le jus, et mettez le tout dans votre sauce; sautez sans laisser bouillir, et liez avec un morceau de beurre de Vanves. *Entrée.*

Perdreaux et Perdrix. — Si la bécasse est la reine des marais, la perdrix est celle des plaines. Attendrie à son point, c'est-à-dire plusieurs jours, c'est un aliment savoureux et sain, délicat, léger et d'une digestion facile. C'est principalement au perdreau que ces trois derniers éloges sont applicables, et les ailes entrent de prime abord dans le régime de tout convalescent. La perdrix, plus ferme, plus substantielle et

d'un fumet plus relevé, convient mieux à l'homme qui jouit de toute la plénitude de ses facultés digestives ; ce qui ne veut pas dire que toute leur étendue soit nécessaire à sa coction.

Perdrix grise.

PERDRIX OU PERDREAUX RÔTIS. — Après les avoir flambés, troussés, etc., enveloppez-les dans une feuille de vigne, si vous pouvez vous en procurer ; mettez par-dessus la feuille de vigne une barde de lard ; faites-les cuire à feu doux. Au bout d'une demi-heure, débrochez vos perdrix et servez-les avec une bigarade ou un citron. *Rôt.*

Il faut pour faire rôtir la perdrix :

A la broche devant la cheminée. . . . . 20 m.
En cuisinière et feu de cheminée. 15
En cuisinière et coquille. 13

Après avoir fait rôtir la perdrix, on replace la tête, les ailes et la queue pour la servir.

On la découpe en enlevant d'abord la cuisse comme au poulet, puis on partage le filet perpendiculairement et de manière à trancher l'articulation de l'épaule. On les sert ainsi en cinq morceaux, les deux cuisses, les deux ailes avec une partie du filet, puis le milieu.

Perdrix a l'estouffade. — Après avoir vidé, flambé et troussé, les pattes en dedans, vos perdrix, piquez-les avec des lardons assaisonnés de sel et de poivre, et mettez-les dans une casserole avec des oignons, des carottes, des bardes de lard, un bouquet garni, du bouillon et du vin blanc ; faites cuire à feu doux et servez avec le fond de cuisson dégraissé, réduit, passé au tamis, et dans lequel vous pourrez ajouter un peu de jus. *Entrée.*

Perdrix a la purée. — Après les avoir troussées et fait cuire dans une bonne braise, servez-les sur une purée à votre choix. *Entrée.*

Perdrix aux choux. — Faites cuire vos perdrix dans une bonne braise. Vous aurez fait blanchir, puis étuver au gras un chou de grosseur suffisante. Quand

le tout sera cuit, et que vous serez pour servir, posez sur un plat vos perdrix braisées ; coupez votre chou et dressez les morceaux debout autour des perdrix ; garnissez vos choux avec des rouelles de cervelas, des saucisses à la chipolata, des tranches de petit lard, et versez sur le tout votre fond de cuisson, que vous aurez fait réduire et auquel vous aurez ajouté un peu de jus. *Entrée.*

Perdreaux aux truffes en sauté. — Ayez quatre perdreaux, levez-en les filets et posez-les, après les avoir parés, dans une casserole à sauter où vous aurez fait fondre du beurre. Quand les filets seront roidis des deux côtés, égouttez-les et coupez-les en petits morceaux d'égale grosseur et de forme arrondie. Vous aurez fait un fumet avec les carcasses ; passez et faites réduire le mouillement ; ajoutez-y trois cuillerées d'espagnole travaillée, et faites réduire de nouveau jusqu'en demi-glace ; mettez dans cette sauce vos filets et évitez qu'ils bouillent ; ajoutez-y une demi-livre de truffes coupées de même forme que les filets, et que vous aurez fait cuire dans le même beurre qui a servi à sauter les filets ; mêlez le tout ensemble ; ajoutez à la sauce un peu de beurre ; dressez en rocher votre préparation et mettez autour du plat un cordon de petits croûtons sautés au beurre. *Entrée.*

Perdreaux en escalopes. — Levez les filets de quatre perdreaux ; coupez-les en escalopes et faites-les sauter dans une casserole à sauter avec du beurre. Quand les filets sont bien roides, égouttez-les ; ôtez le beurre et mettez à sa place dans le sautoir trois cuillerées de fumet de gibier, deux cuillerées d'allemande ; faites bouillir le tout, ajoutez-y vos escalopes, des lames de truffes (à moins que vous ne préfériez y mettre de beaux champignons tournés), un peu de beurre fin et le jus d'un citron. Servez avec une garniture, en cordon, de croquettes de gibier. *Entrée.*

Perdreaux a l'anglaise. — Introduisez dans le

corps de vos perdreaux une farce faite avec leur foie, du beurre, du sel et du poivre; mettez-les à la broche, enveloppés de papier beurré; lorsqu'ils sont aux trois quarts cuits, débrochez-les, levez les membres sans les séparer du corps; mettez entre chaque membre une farce faite avec de la mie de pain, du beurre, sel, gros poivre et muscade râpée, échalote, persil et ciboule hachés; mouillez avec du consommé et du vin de Champagne; achevez la cuisson à feu doux et sans couvrir la casserole, afin que la sauce se réduise, et servez avec cette même sauce, à laquelle vous ajouterez du zeste râpé et du jus de bigarade. *Entrée.*

Perdreaux aux truffes. — Faites revenir dans du beurre des truffes coupées par petits morceaux de la grosseur d'une noisette; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, clou de girofle; faites une farce avec du lard et des blancs de volaille pilés; ajoutez-y vos truffes; introduisez cette préparation dans le corps de vos perdreaux; faites cuire à feu doux dans une bonne braise, et servez avec une sauce aux truffes.

LÉGUMES.

TRUFFES. — ASPERGES. — CHOUX. — CHOUX-FLEURS. — NAVETS. — ARTICHAUTS. — CARDONS. — AUBERGINES. — CAROTTES. — TOMATES. — POMMES DE TERRE. — RIZ. — MAÏS. — HARICOTS — SALSIFIS.

La truffe est un des plus honorables excipients de la haute cuisine, par l'incomparable saveur qu'elle communique aux productions animales ou végétales auxquelles on l'associe. Servie séparément, c'est un entremets du plus grand luxe, et celui auquel les gourmets les plus distingués donnent la préférence pendant quatre mois de l'année.

Les truffes sont l'un des mets les plus distingués que l'opulence puisse offrir à la sensualité.

Truffes a la cendre. — Vos truffes étant bien appropriées, enveloppez-les dans des bardes de lard préalablement salées et poivrées; recouvrez le tout successivement de quatre feuilles de papier; trempez dans l'eau fraîche; faites cuire sous la cendre très-chaude; au bout d'un quart d'heure retirez les truffes, enlevez les deux premières feuilles de papier et servez avec les deux autres. *Entrée.*

Truffes au court-bouillon. — Après avoir nettoyé vos truffes, mettez-les cuire avec du vin de Bordeaux, des oignons piqués de clous de girofle, laurier, ciboules, sel et poivre; quand elles sont cuites, retirez-les; essuyez-les et dressez-les en buisson sur une serviette. *Entrée.*

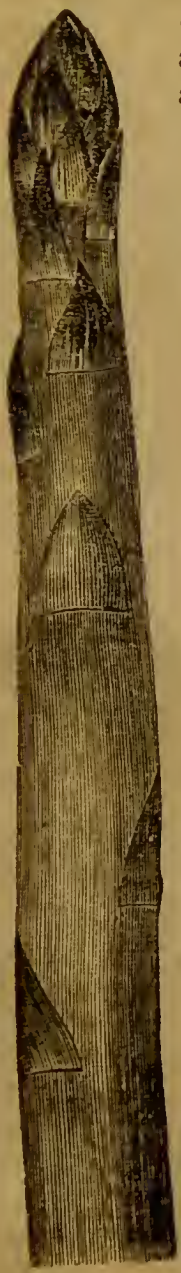
Truffes au vin de Champagne. — Foncez une casserole avec des tranches de veau et de jambon; placez dessus vos truffes pelées; ajoutez un bouquet, quelques champignons, du sel, du poivre, du lard fondu; couvrez le tout de bardes de lard; mouillez avec de bon vin blanc de Champagne, faites cuire à petit feu, puis servez vos truffes sur leur fond de cuisson passé, dégraissé et réduit. *Entremets.*

Asperges. — On sert les grosses asperges cuites à l'eau pour les manger, soit à la sauce blanche, soit à l'huile. Les petites s'accommodent en façon de petits pois pour tromper notre espoir et calmer notre impatience.

Les asperges, après avoir été ratissées, se font cuire à l'eau bouillante et légèrement salée, et se servent ainsi comme entremets à la sauce ou à l'huile. On les prépare encore de différentes manières, soit comme litières ou ragoûts d'entrées de viande ou de poisson, soit comme entremets, soit en potages, etc.

Asperges en petits pois. — Coupez la partie tendre des asperges en petits morceaux et faites-les blanchir jusqu'à moitié cuisson; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de

persil, un verre de bon bouillon. Quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de sucre, un peu de sel et de muscade, et liez sur le feu avec deux jaunes d'œufs. Cet entremets est assez agréable.



Asperges a la crème. — Après les avoir fait blanchir et les avoir coupées par petits morceaux, passez-les à la casserole avec un morceau de bon beurre, ajoutez-y plein une cuiller à dégraisser de béchamel maigre et servez chaud.

Asperges (Pointes d') au jus. — Sautez vos pointes d'asperges avec du lard fondu ; joignez-y poivre blanc, muscade, sel, persil et cerfeuil hachés; faites cuire le tout à feu doux dans du consommé; dégraissez et servez avec du jus de rôti de mouton.

Asperges (Omelettes et œufs brouillés aux pointes d'). — Après avoir fait blanchir vos asperges, coupez-les en petits morceaux et passez-les dans un roux avec sel, poivre, persil et ciboules hachés; ajoutez un peu de lait quand elles sont cuites et versez chaud dans les œufs préparés pour l'omelette, que vous faites comme à l'ordinaire. C'est un mets que l'on sert à déjeuner. On opère de la même manière pour les œufs brouillés, seulement on n'y met point de ciboules.

Asperges a la Pompadour. — Faites cuire dans de l'eau de sel bouillante, après les avoir bien lavées et préparées, de grosses asperges à bout violet; coupez-les ensuite de la longueur du petit doigt et en biais, et mettez-les égoutter dans une serviette bien chaude, afin qu'elles

ne se refroidissent pas pendant la confection de la sauce. Pour faire cette dernière, prenez une casserole d'argent, mettez-y, par cuillerées, le contenu d'un pot moyen de beurre de Vanves ou de la Prévalais : ajoutez quelques grains de sel, une demi-cuillerée de fleur de farine d'épeautre, une pincée de maïs en poudre et deux jaunes d'œufs frais délayés avec quatre cuillerées de verjus ; faites cuire cette sauce au bain-marie, mettez vos morceaux dedans et servez très-chaud et en casserole couverte. Cet entremets distingué ne doit jamais attendre. Les asperges à la Pompadour doivent être servies à la cuiller ; mais on les mange avec la fourchette.

Asperges (Manière de conserver les). — Lorsque l'on a cueilli les asperges et qu'on ne peut les employer tout de suite, il faut, pour les conserver, les mettre dans du sable fin un peu humide et les en recouvrir ; on peut les conserver jusqu'à huit jours de cette manière. Lorsqu'on ne tient à les conserver que deux ou trois jours, on les lie en bottes, et on a soin de les couvrir d'un linge mouillé, ou de les arroser de temps à autre, ou enfin on les place dans une terrine qui contient un peu d'eau, pour que l'extrémité de la tige y trempe un peu.

Choux. — Les choux sont d'un grand secours dans la cuisine, même dans la cuisine savante. Une cuisinière intelligente sait tirer un bon parti de ce légume trop dédaigné. Une culotte de bœuf, une perdrix, sont admirablement accompagnées d'une épaisse muraille de choux.

Chou au lard. — On fait blanchir le chou, que l'on coupe par quartiers ; on le remet dans la marmite avec un morceau de petit salé, un saucisson, quelques tranches de lard ; on mouille avec de l'eau ; on ajoute sel, poivre, muscade ; on pousse le feu jusqu'à l'ébullition et on le ralentit ensuite ; après cuisson on dresse le chou et l'on place dessus le petit salé ; on fait réduire

la cuisson en la liant sur le feu avec un morceau de beurre manié de farine; on verse cette belle sauce sur le chou. — C'est un mets nourrissant, mais lourd et indigeste. *Hors-d'œuvre chaud, entrées.*

Chou farci. — On choisit un gros chou bien pommé, bien lourd et bien blanc; ceux de Milan sont préférables; on enlève les grosses feuilles vertes et dures; on fait blanchir, et l'on ôte le cœur; on rafraîchit et l'on presse le chou pour en faire sortir l'eau; on prépare une chair à saucisse bien mêlée et hachée avec soin; on y ajoute quatre jaunes d'œufs et de la moelle de bœuf; on remplit avec cette farce le vide que l'on a fait en ôtant le cœur du chou; on enlève ensuite les feuilles une à une, et l'on met sur chaque feuille une cuillerée de farce, que l'on étend un peu; on replace chaque feuille ainsi farcie dans l'ordre primitif, et le chou a l'air d'être tout entier; on le ficelle alors sans trop le serrer, afin de ne pas l'endommager; on le met dans une casserole avec un cervelas, un bouquet garni, oignons, carottes, muscade râpée, gros poivre; on couvre de bardes de lard et l'on mouille avec du bouillon; on dégraisse le chou; on ôte avec soin la ficelle et l'on arrose avec un jus bien étoffé de jambon et de veau.

Choux-fleurs. — Les choux-fleurs se mangent étuvés, sautés dans le beurre, à la sauce blanche, au jus, au fromage, frits, farcis, etc.

Choux-fleurs a la sauce au beurre. — Choisissez deux ou trois têtes de choux-fleurs fermes et blanches; coupez ras ce qui reste de la tige et divisez chaque tête en plusieurs morceaux que vous visiterez avec soin pour enlever les vers de terre et les chenilles qui pourraient s'y trouver. Jetez tous ces morceaux dans l'eau fraîche à mesure qu'ils sont épluchés et lavez-les. Ensuite mettez dans de l'eau bouillante avec du sel et faites-les cuire. Retirez-les lorsqu'ils fléchissent sous la pression du doigt, dressez-les sur le plat en leur don-

nant la forme d'un gros chou-fleur, et saucez-les d'une sauce au beurre ou d'une sauce brune; ou bien servez la sauce à part dans une saucière.

Choux-fleurs a la crème. — Les choux-fleurs cuits comme il est dit ci-dessus, mettez-les dans une sauce à la crème et laissez-les mijoter un peu de temps. Dressez-les en rocher et versez la sauce par-dessus. Saupoudrez-les d'un peu de chapelure fine, et garnissez de croûtons frits le contour du plat.

Navets. — Le navet est un légume peu nourrissant, mais il se digère assez bien si l'on n'en fait pas excès. On en prépare des entremets très-agréables.

Navets a la Béchamel. — Tournez des navets; blanchissez-les; faites-les cuire dans du consommé ou dans du bon bouillon, et lorsqu'ils sont cuits, servez-les masqués d'une sauce à la Béchamel. *Entremets.*

Navets a la poulette. — Tournez en poires une trentaine de navets; faites blanchir; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine; faites un petit roux blanc; mouillez-le avec de bon bouillon; jetez dedans vos navets, faites-les cuire à point. Quand la sauce est suffisamment réduite, ajoutez un peu de sucre en poudre, et, quand vous serez au moment de les servir, liez-les avec un peu d'excellent beurre et trois jaunes d'œufs. *Entremets.*

Navets au sucre. — Epluchez et tournez de petits navets; faites-les revenir dans du beurre; quand ils sont de belle couleur, saupoudrez-les de sucre, ajoutez un peu de sel; mouillez-les d'une cuillerée ou deux de bouillon, couvrez la casserole, et faites cuire à petit feu.

Artichauts. — On sert des artichauts en hors-d'œuvre quand ils sont jeunes et frais; on coupe les premières feuilles qui couvrent le fond; si les artichauts sont plus gros qu'une noix, on les coupe par moitié; on les place dans une coquille sur quelques feuilles de vigne, et on les accompagne d'une sauce vinaigrette, composée de bon vinaigre, de verjus; si la saison le permet, de sel, poivre et fines herbes.

L'artichaut rend, comme l'on voit, d'éminents services à la cuisine, on ne peut guère s'en passer; aussi, lorsqu'il manque, c'est une véritable calamité. Nous devons ajouter que c'est un aliment assez sain, nourrissant, astringent, légèrement aphrodisiaque, grâce peut-être à ses assaisonnements relevés.

Artichauts frits. — On coupe les artichauts par tranches du sommet à la base; on enlève les extrémités des feuilles, on en ôte le foin, on les pare en dessous, on les lave dans l'eau vinaigrée, on les fait égoutter, on les place ensuite dans une terrine, où se trouve déjà une pâte liquide faite d'œufs, de farine, de crème, avec poivre, sel et une cuillerée de bonne eau-de-vie; maniez-les bien dans cette pâte légère, et faites frire dans de l'huile ou dans du saindoux; faites-les égoutter devant le feu; ayez du persil frit, sur lequel vous les disposerez en les saupoudrant de sel fin.

Artichauts a la barigoule. — On doit choisir pour cette préparation des artichauts bien tendres et de moyenne grosseur; après les avoir parés, on les vide du foin qu'ils contiennent, et on les fait blanchir; à l'avance, on a préparé du persil, des champignons, des échalotes bien hachés qu'on passe au beurre; on ajoute alors du beurre et du lard, ce dernier râpé; le tout convenablement épicé. On en remplit les artichauts, qu'il faut avoir soin de ficeler pour qu'ils ne se déforment point. On met alors dans une casserole à couvercle emboîté les artichauts, qu'on entoure de bardes de lard et auxquels on ajoute de bonne huile

d'olive; on les fait cuire doucement et on les sert sur leur sauce réduite, ou sur une grande sauce italienne.

Artichauts a la sauce blanche. — Prenez trois artichauts de la même grosseur, ôtez-en ce qui reste de la tige et parez le fond; supprimez-en les extrémités des feuilles; lavez-les bien; mettez-les dans un chaudron plein d'eau bouillante, où vous aurez mis du sel suffisamment; ayez soin que vos artichauts baignent dans l'eau. Quand ils seront cuits, retirez-les de l'eau bouillante pour les mettre dans l'eau froide; ôtez-en le foin; remettez-les dans l'eau bouillante; égouttez-les et posez-les sur le plat avec une sauce blanche que vous verserez dessus, ou que vous servirez séparément dans une saucière. *Entremets.*

Au lieu d'une sauce blanche, vous pouvez servir les artichauts avec une sauce brune.

Artichauts farcis. — Vous les préparez comme les artichauts à la barigoule, vous faites un hachis de viande, persil et ciboule, et les mettez cuire de nouveau avec des bardes de lard; vous les retirez du feu, en les arrosant d'huile aux fines herbes et de jus de citron.

Artichauts en fricassée de poulet. — Ce sont des artichauts préparés comme pour être frits; on les fait cuire à l'eau bouillante et salée; lorsque leur cuisson est complète, on les met dans l'eau froide, puis égoutter, et on les accommode ensuite en fricassée de poulet.

Artichauts a la bonne femme. — Ce sont des artichauts cuits dans de l'eau légèrement salée et bouillante après avoir été parés; quand ils sont cuits, on les retire de l'eau chaude pour les plonger dans de l'eau froide; on en ôte alors le foin, puis on les remet dans l'eau bouillante. Après qu'ils sont bien réchauffés, on les fait égoutter, on les met sur un plat chaud et l'on verse dessus une sauce blanche dont on a soin de remplir les fonds et les interstices des feuilles. On peut ren-

placer la sauce blanche par une grande sauce ravigotte, ou bien encore par une sauce au jus.

Cardons au maigre. — Après avoir épluché et lavé les cardons, on les coupe par morceaux, on les met dans l'eau bouillante avec du sel et une cuillerée de farine, on les remue, on les fait égoutter quand ils sont cuits, on verse alors dessus une sauce blanche. Ce mets est assez facile à digérer. *Entremets.*

Cardons au gras. — Après les avoir préparés comme les cardons au maigre, au lieu de verser dessus une sauce blanche, on y met une sauce blonde au bouillon; plus faciles à digérer que les précédents. *Entremets.*

Cardons au jus. — Après avoir choisi les côtes les plus blanches des cardons, on les coupe de longueur égale, on les fait blanchir à grande eau bouillante; puis, quand elles se nettoient facilement, on les retire du feu, on les rafraîchit à l'eau froide, on les essuie ou on les brosse, on les lave ensuite à plusieurs eaux, on les égoutte; cela fait, on met au fond d'une casserole des bardes de lard, du jambon, des carottes, des oignons, des clous de girofle, un bouquet, et sur le tout on pose des cardons qu'on couvre de rondelles de pulpe de citrons débarrassés de leurs pépins et séparés de leur écorce, puis on recouvre de bardes de lard; on ajoute du sel, de l'eau, et quand l'ébullition commence, on ajoute du beurre mélangé de farine; quand les cardons sont cuits et égouttés, on met du coulis dans une casserole avec du jus de viande, on ajoute de la moelle de bœuf fondue au bain-marie ; on obtient ainsi un entremets recherché, mais de digestion peu facile. *Entremets.*

Aubergine. — Ses fruits, gros et charnus, sont blancs ou violets; on les mange quand ils sont cuits.

Aubergine a la languedocienne. — On les fend en deux dans le sens de leur longueur, on en ôte les graines et on en incise la chair, en ayant soin de ne pas ton-

cher à la peau. Ensuite on les saupoudre de sel, de poivre et de muscade; on les met cuire à feu doux sur un gril, et on les arrose d'huile fine. Cet entremets ne manque pas d'agrément.

Carottes A LA MÉNAGÈRE. — Coupez en rouelles ou autrement vos carottes; faites-les cuire dans du bouillon avec addition de vin blanc, gros poivre, muscade, bouquet garni, et quand elles sont cuites, liez la sauce avec du jus, ou, à son défaut, avec du beurre manié de farine. *Entremets.*

CAROTTES A LA MAITRE D'HÔTEL. — Faites-les cuire, après les avoir tournées en filets très-minces, dans de l'eau, du bouillon, du beurre et un peu de sel; puis, après qu'elles sont égouttées, sautez-les avec du beurre, du persil haché, sel et gros poivre. *Entremets.*

CAROTTES AU SUCRE. — Choisissez de belles carottes, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient presque desséchées; écrasez-les et y ajoutez du lait, de la fécule, du sucre en poudre, de la fleur d'oranger pralinée. On y incorpore ensuite des œufs entiers avec un tiers en sus de jaunes; puis on bat les blancs de ces derniers avec du beurre frais, on les met dans la casserole, et on la place immédiatement sous le four de campagne. Lorsque la cuisson est terminée, on renverse le tout sur un plat creux, on blanchit avec du sucre en poudre et on sert brûlant. *Entremets.*

CAROTTES GLACÉES. — On prend des carottes rouges nouvelles, que l'on tourne en poires; on les fait blanchir pendant quelques minutes, on les égoutte sans les rafraîchir et on les saute dans du beurre fin avec addition de sucre en poudre, de bon consommé; puis, lorsqu'elles sont suffisamment cuites, on augmente le feu pour que l'évaporation se fasse rapidement; lorsque les carottes tombent en glace, on ajoute un peu de glace de légumes et on sert cet *entremets.*

On peut apprêter ce mets en maigre en substituant au consommé animal un consommé de légumes.

Pommes de terre.

Pommes de terre a la crème. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre; ajoutez-y une cuillerée de farine, persil et ciboule hachés, sel, poivre, muscade râpée; quand tout sera bien mélangé, versez dans la casserole de bonne crème; tournez jusqu'à ce qu'elle soit en ébullition, alors coupez en tranches vos pommes de terre cuites et pelées d'avance; jetez-les dans la sauce; faites chauffer et servez. *Entremets.*

Pommes de terre a la maitre d'hôtel. — Ayez de bonnes pommes de terre hâtives, si c'est l'été, et des vitelotes ou des rouges longues pendant l'hiver; lavez-les bien; mettez-les dans une casserole avec de l'eau et du sel; faites-les cuire; dépouillez-les; coupez-les en deniers; ayez de bon beurre; mettez-le dans une casserole; ajoutez les pommes de terre, puis du persil et de la ciboule hachés, sel et gros poivre; sautez vos pommes de terre; quand tout le beurre est fondu et que tout est bien lié, ajoutez du jus de citron ou un peu de verjus muscat. *Entremets.*

Pommes de terre a l'anglaise. — Faites cuire des pommes de terre à l'eau de sel et épluchez-les; faites fondre dans une casserole un bon morceau d'excellent beurre; coupez en tranches vos pommes de terre et les jetez dans ce beurre; ajoutez sel, poivre, muscade râpée; sautez le tout, en évitant que le beurre tourne en huile, et servez très-chaud.

Pommes de terre a la parisienne. — Mettez dans une casserole du beurre ou de la graisse et un ou plusieurs oignons coupés en très-petits morceaux; faites revenir l'oignon; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; mettez vos pommes de terre avec sel, poivre et bouquet; faites cuire le tout et servez. *Entremets.*

Pommes de terre a la sauce blanche. — Faites cuire dans l'eau salée des pommes de terre; quand elles sont cuites, enlevez-en la peau; coupez-les par tranches;

faites tout cela le plus promptement possible, afin qu'elles ne se refroidissent pas, versez dessus une sauce blanche faite avec de la fécule, et servez. *Entremets.*

Pommes de terre au lard. — Faites revenir dans du beurre de petits morceaux de lard de poitrine; ajoutez-y un peu de farine; faites un roux clair que vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau; mettez poivre, sel, bouquet garni; laissez bouillir quelques instants; ajoutez alors vos pommes de terre crues, pelées et coupées si elles sont trop grosses; quand elles sont cuites, dégraissez votre sauce et servez les pommes de terre. *Entremets.*

Pommes de terre en salade. — Cuites dans l'eau salée, puis pelées, assaisonnez-les avec du sel, gros poivre, huile, vinaigre et fines herbes; dressez votre salade et la garnissez de tranches de cornichons confits ou de betterave blanche, des câpres et des anchois.

Vous pouvez, si vous voulez, faire cuire vos pommes de terre dans de la cendre chaude, elles n'en seront que meilleures. *Entremets.*

Pommes de terre frites. — Pelez et coupez en tranches des pommes de terre, hollande jaune ou ronde jaune; jetez-les dans la friture très-chaude, quand elles sont très-fermes et suffisamment colorées; égouttez-les; semez dessus du sel fin et les servez très-chaudes; vous pouvez, si vous voulez, les faire frire après les avoir trempées dans une pâte. *Entremets.*

Pommes de terre sautées au beurre. — Ayez de petites pommes de terre nouvelles, ôtez-en la peau; laissez-les entières, mettez-les avec un bon morceau de beurre dans une casserole sur le feu; sautez-les toujours; quand elles sont cuites, égouttez-les; saupoudrez-les de sel blanc et servez-les. *Entremets.*

Pommes de terre (Gâteau de). — Après avoir converti en pâte de bonnes pommes de terre cuites au four ou sous la cendre chaude, mettez cette pâte dans une casserole avec un bon morceau d'excellent beurre, un

peu de sel, de la crème, du sucre en poudre, du zeste râpé et du jus de citron; travaillez bien le tout; laissez un peu refroidir et ajoutez six jaunes d'œufs par demi-kilog. de pâte, la moitié des blancs battus en neige et de l'eau de fleurs d'oranger; continuez de travailler la pâte pour que le mélange se fasse bien; beurrez ce moule ou une casserole; couvrez-en légèrement les parois avec de la fine mie de pain; versez dans un moule votre préparation; mettez-le tout au four ou sous un four de campagne; quand la croûte est de belle couleur, retirez le gâteau et servez-le chaud.

Maïs.

Bouillie de maïs. — On mêle dans un vase de la farine de maïs, du lait, de l'eau et du bouillon. Lorsqu'elle est parfaitement délayée, on la fait bouillir légèrement sur un feu doux, en remuant sans discontinuer. Vers la fin de la cuisson, on ajoute du sel, du beurre ou du sucre. Dès que la bouillie a acquis une consistance liquide, on la retire du feu : elle est faite.

Pudding de maïs. — On met dans un pot l'eau et le sel nécessaires, et on y ajoute peu à peu, pendant que l'eau chauffe, de la farine de maïs, en la délayant avec une cuiller de bois à long manche pour qu'elle ne reste pas en grumeaux. On met ensuite le reste de la farine, peu à peu, pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure d'ébullition, jusqu'à ce que le pudding ait pris une consistance convenable. On reconnaît cette consistance lorsque la cuiller se tient debout dans le mélange.

On le modifie ensuite de plusieurs manières lorsqu'il est cuit. Quelquefois on le mange tout chaud par cuillerées dans un bassin de lait, ou bien avec une sauce au beurre mêlée de sucre. Ce pudding est une nourriture vulgaire dans presque toute l'Amérique.

Le Maïs en petits pois. — Quand les grains de maïs sont encore verts, on les mange en les accommodant comme les petits pois. C'est un mets assez distingué et d'une facile digestion.

Haricots verts. — Les haricots verts jouent un rôle fort important dans les apprêts culinaires. On mange ces légumes pendant toute la belle saison. Nous allons indiquer les meilleurs procédés pour les apprêter.

Haricots verts a l'anglaise. — Il n'est pas aussi facile qu'on pense de bien faire les haricots verts à l'anglaise. Il faut d'abord commencer par effiler les haricots ou les rompre aux deux extrémités pour enlever le fil qui règne ordinairement tout autour de la cosse; les laver dans l'eau froide sans les y laisser séjourner.

Après cette opération préparatoire, il faut plonger les haricots dans l'eau bouillante aiguisée de sel; les faire bouillir à vase découvert, et sans y mettre trop d'eau.

Quand les haricots seront cuits, on les tire à l'aide d'une écumoire et on les égoutte sur un linge ou dans une passoire, on les dresse brûlants et en pyramide, on les saupoudre de fines herbes hachées, et on place sur le sommet de la pyramide une tranche de beurre excessivement frais.

Haricots verts en salade. — On les cuit de la manière qui vient d'être dite, avec cette différence qu'il faut les rafraîchir aussitôt qu'on les retire de la casserole.

Haricots verts a la bretonne. — Les haricots cuits à l'eau de sel, comme il a été dit plus haut, mettez-les dans une poêle à frire avec 125 grammes de beurre et un oignon haché finement; sautez-les ainsi deux ou trois minutes, et au moment de servir ajoutez un filet de vinaigre.

Haricots verts liés. — Après les avoir fait cuire à l'eau de sel, mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques fines herbes, une cuillerée à café de farine. Passez le tout quelques minutes, mouillez avec un peu de bouillon. Mettez alors dans cette sauce les haricots verts en les assaisonnant de poivre et de sel; faites une liaison avec deux jaunes d'œufs et un peu de crème, liez-les et servez aussitôt.

Salsifis. — Pour préparer les salsifis, on les ratisse d'abord avec soin et on les jette à mesure dans de l'eau acidulée avec du vinaigre. On les fait cuire ensuite dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée; quand ils sont cuits, on les égoutte et on les sert avec une sauce blanche au beurre.

Pois. — Le pois vert est peu nourrissant, et n'est pas de très-facile digestion pour les estomacs délicats; comme tous les farineux, il détermine des flatuosités et des aigreurs; il faut se garder d'en manger avec excès, surtout quand règne le choléra, parce que cette alimentation favorise singulièrement son invasion chez les individus; au reste, il faut en manger modérément en tout temps. Les pois ne conviennent pas aux convalescents.

Pois a l'anglaise (Petits).—Faites chauffer de l'eau dans une casserole; salez cette eau; quand elle bout, jetez-y vos petits pois; ajoutez un peu de tanaisie et laissez cuire vos petits pois. Quand ils sont cuits, égouttez-les; mettez dans un plat un bon morceau de beurre fin, versez par-dessus vos pois, passez sur les pois un peu de tanaisie hachée menu et versez très-chaud. On sert, à proximité de cet entremets, du sucre en poudre pour les personnes qui désirent en ajouter. *Entremets.*

Pois a la parisienne (Petits). — Ayez des petits pois écossés, bien fins et bien frais; lavez-les et les mettez dans une casserole avec un fort morceau de bon beurre, un peu d'eau, un peu de sel, du sucre à volonté; un bouquet de persil et quelques petits oignons nouveaux. Faites cuire à feu modéré pendant une demi-heure; la cuisson opérée, retirez le persil et les petits oignons, prenez un morceau d'excellent beurre, maniez-le de farine et liez avec ce beurre vos petits pois, que vous servez à l'*entremets.*

OEUFS.

OEufs a la Béchamel. — Coupez par moitié, dans le sens de leur longueur, douze ou quinze œufs durs; faites chauffer dans une casserole quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de béchamel grasse ou maigre, selon que vous voulez vos œufs au gras ou au maigre; mettez-y vos œufs; faites-les chauffer sans bouillir; ajoutez un peu de beurre, de la muscade râpée; dressez vos œufs sur un plat et entourez-les de bouchons de mie de pain frits dans le beurre. *Entremets.*

OEufs a la coque. — Après avoir fait bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y vos œufs et les y laissez pendant trois minutes; ou bien, versez de l'eau bouillante sur vos œufs, et les laissez dans cette eau l'espace de quatre minutes. *Hors-d'œuvre chaud.*

OEufs a la neige. — Ayez de la crème; faites-la bouillir, ajoutez un peu de sel, du sucre en quantité suffisante et une substance aromatique quelconque, zeste de citron, eau de fleurs d'oranger, vanille, thé, café, etc., que vous y ferez infuser pendant une demi-heure; au bout de ce temps, passez votre crème et mettez-la dans une casserole. Vous aurez battu en neige plusieurs blancs d'œufs, auxquels vous aurez ajouté du sucre en poudre, et un peu de la substance aromatique choisie; quand ils seront tout prêts, prenez ces blancs dans une cuiller à ragoût et moulez-les comme des quenelles; faites-les cuire, en les retournant une fois ou deux, dans votre crème sucrée et aromatisée; posez-les à mesure sur un tamis pour qu'ils s'égouttent; quand tout est fini, prenez les deux tiers, et même tous les jaunes de vos œufs, délayez-les, mêlez-les à ce qui vous sera resté de la crème dans laquelle ont cuit les blancs, liez sur le feu sans bouillir, passez à l'étamine la crème; dressez sur un plat vos blancs, et masquez-les avec la sauce. On peut, si

l'on veut, colorer les blancs d'œufs en rose, en jaune, en bleu, en violet, etc., ou bien encore les parsemer de nonpareille.

Ce mets, peu distingué de sa nature, le devient par le choix des aromates dont on le parfume. *Entremets.*

OEufs a la tripe. — Passez au beurre, sans les faire roussir, des tranches d'oignon; quand ils sont fondus, ajoutez de la farine, de la crème, sel, poivre, muscade râpée, le tout en quantité suffisante pour le nombre d'œufs; faites réduire, puis mettez vos œufs, durs et coupés en tranches, que vous ferez seulement chauffer sans bouillir.

Si vous voulez que vos œufs soient au roux, faites roussir un peu plus les oignons, et mouillez-les avec du bouillon au lieu de le faire avec de la crème.

On peut, si l'on veut, se servir de concombres au lieu d'oignons; on les coupe en dés, et on y ajoute du persil et de la ciboule hachés; on mouille avec moitié bouillon et moitié crème. *Entremets.*

OEufs au miroir ou sur le plat. — Ayez un plat qui puisse supporter le feu; étendez du beurre dans le fond et assaisonnez d'un peu de sel; cassez avec précaution vos œufs et versez-les un à un sur ce lit de beurre; arrosez-les ensuite avec un peu de crème; semez par ci par là quelques petits morceaux de beurre; saupoudrez le tout de sel, poivre, muscade; mettez votre plat sur de la cendre chaude et passez une pelle rouge sur la surface de vos œufs pour les faire prendre. Il faut que les jaunes restent mous. *Entremets.*

OEufs brouillés.—Ayez de bon beurre une quantité suffisante; étalez-le au fond et autour de la casserole qui doit vous servir; cassez vos œufs et versez-les à mesure dans la casserole; ajoutez sel, poivre, muscade râpée; faites cuire sur feu doux en remuant toujours, et, au moment de servir, mettez-y un peu de jus de citron ou de verjus. Il faut que vos œufs soient mollets pour être bons. *Entremets.*

VOLAILLES DE BASSE-COUR.

POULES. — POULETS. — POULARDES. — DINDONS. — CANARDS.

Poule au pot.—Après avoir mis dans une marmite la viande convenable pour faire le pot-au-feu, après que ce dernier a été bien écumé, que les légumes et autres ingrédients y ont été déposés, mettez-y alors votre poule, vidée, flambée et troussée; laissez-la cuire doucement avec le reste, et quand le pot-au-feu est fait, retirez-la ainsi que la viande et les légumes et servez-la après avoir semé dessus un peu de sel.

Ce mets convient à peu près à tout le monde. *Entrée.*

Poule aux oignons.— Faites revenir dans le beurre du petit lard coupé en morceaux; quand il est suffisamment coloré, retirez-le et le déposez sur une assiette; mettez ensuite dans la même casserole, en y ajoutant du beurre, si cela est utile, votre poule vidée, flambée, etc. Quand elle est bien revenue et de belle couleur, enlevez-la à son tour, puis faites, avec de la farine, un petit roux que vous mouillerez avec de bon bouillon ou du consommé; remettez ensuite votre volaille, l'estomac en dessous, ainsi que le petit lard; ajoutez du poivre et très-peu de sel, après que vous vous serez assuré de l'utilité de ce dernier condiment; faites bouillir, et aussitôt l'ébullition commencée, modérez le feu, afin que le ragoût cuise tout doucement et sans beaucoup réduire.

Faites revenir à part, dans le beurre, une vingtaine de petits oignons épluchés avec soin, saupoudrez-les d'un peu de sucre; quand ils sont bien glacés, mouillez-les d'un peu de consommé et faites-les cuire seuls, à moins que vous ne préfériez les jeter dans votre ragoût après qu'ils sont seulement glacés, et cela, une heure à une heure et demie avant la parfaite cuisson de la volaille. Au moment de servir, dégraissez la

sauce; faites-la réduire, si cela est nécessaire, pour qu'elle ne soit pas trop longue; dressez votre volaille sur un plat; entourez-la des petits oignons, et versez sur le tout votre sauce.

Poulet. — C'est le nom que l'on donne au jeune coq. La chair du poulet constitue une alimentation saine, peu nourrissante, de facile digestion.

Poulet rôti. — Après l'avoir vidé, flambé, bridé, couvrez-le de bardes de lard ou enveloppez-le de papier beurré; mettez-le à la broche; un peu avant la complète cuisson du poulet, enlevez le papier; quand l'animal est d'une belle couleur et cuit à point, débrochez-le et le servez. Il vaut mieux envelopper le poulet dans du lard que dans du papier.

Poulet a la chevalière. — On découpe deux poulets avant de les faire cuire; des quatre premiers filets enlevés avec l'aile dont on a détaché le moignon, on en pique deux avec du lard; les deux autres sont

garnis avec art de palais de bœuf découpé. Les autres filets sont garnis de tranches minces de truffes.

On pose au centre du plat les reins des poulets, puis les cuisses par-dessus; les quatre filets des ailes sont placés de quatre côtés; les autres filets se placent en rond au-dessus. Les intervalles sont garnis de crêtes de coq, de champignons et de truffes entières.

On couronne l'édifice par une écrevisse, une truffe et enfin une crête de coq. Ce mets, très-élégant et très-distingué, convient à tous les estomacs valides. *Entrée.*

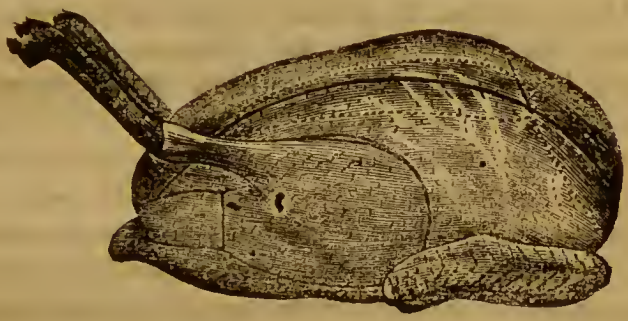
Poulet a la Marengo.—Dépecez un poulet comme pour la fricassée; mettez-le dans une casserole avec de l'huile et du sel fin; mettez-y d'abord les cuisses; cinq minutes après, mettez les autres membres; le poulet doit prendre couleur et cuire dans cette huile, et lorsqu'il est presque cuit, ajoutez un bouquet garni. Ajoutez encore, si vous voulez, des champignons tournés ou des lames de truffes. Quand tout est cuit, dressez sur un plat votre poulet. Vous aurez fait chauffer de la sauce italienne dans laquelle vous aurez mis, peu à peu et en remuant toujours, de l'huile qui a servi à faire cuire le poulet; vous la verserez dessus et vous servirez ce mets avec une garniture d'œufs frits ou de croûtons. Vous pouvez vous servir de beurre clarifié au lieu d'huile, si vous voulez. *Entrée.*

Poulet a l'estragon. — Hachez menu, après les avoir fait bouillir, des feuilles d'estragon; prenez-en le tiers afin de le mélanger à une farce faite du foie haché, de lard râpé, sel et poivre; farcissez le poulet, bridez-le, bardez-le, enveloppez-le de papier beurré et le mettez à la broche.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre manié de farine; faites-le fondre et y ajoutez les deux autres tiers de votre estragon haché, un peu de jus ou de consommé, un filet de vinaigre, sel et poivre, puis liez la sauce sans la faire bouillir avec un

ou deux jaunes d'œufs et servez votre poulet avec cet accompagnement. *Entrée.*

Poulet en fricassée. — Faites dégorger et blanchir à l'eau tiède un poulet que vous aurez flambé et dépecé. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, faites revenir dedans, mais sans lui faire prendre couleur, votre poulet, bien égoutté; saupoudrez-le de farine et remuez le tout, mouillez avec du consommé, ajoutez des champignons, de petits oignons, dressez et servez. *Entrée.*



Manière de découper le poulet. — Le poulet se sert sur le dos; on le place sur le côté gauche et l'on prend la fourchette de la main gauche et le couteau de la main droite; on passe la fourchette dans la jointure de la cuisse et on l'enfonce solidement. On fait glisser le couteau tout le long de la cuisse en suivant la ligne tracée; on passe ensuite le couteau sous la fourchette à la jointure de la cuisse, et l'on donne un coup de couteau suivant le tracé indiqué; on fait incliner la cuisse à gauche par un mouvement brusque et la cuisse s'enlève naturellement. On peut diviser cette cuisse en deux; on la place sur l'assiette, la partie rissolée touchant l'émail, et l'on donne un coup de couteau qui, bien ajusté, doit séparer les deux parties sans hésitation.

On passe la fourchette sous l'aileron, en l'enfonçant vigoureusement; on donne un coup de couteau,

pour séparer l'aile dans la jointure et l'on continue à promener le couteau jusqu'au croupion; l'aile s'enlève alors sans peine. On retourne le poulet et l'on fait la même opération de l'autre côté.

On remet le poulet sur le dos, et l'on enlève par un seul coup de couteau la lunette; on détache les deux poissons ou suprêmes, en faisant filer le couteau le long du bréchet de chaque côté; on enlève les sot-l'y-laisse.

Si l'on veut diviser la carcasse, il faut faire passer le couteau depuis le croupion jusqu'à l'attache des ailes. On retourne le poulet après avoir détaché le croupion, et l'on casse la carcasse en deux en appuyant le couteau sur le milieu et en relevant le côté du croupion avec la fourchette.

On retire le foie, qui est excellent, ainsi que les rognons; si la tête est restée, on sépare la crête.

La cuisse est meilleure chaude, l'aile est préférable froide; cependant c'est cette partie que l'on donne de préférence aux femmes, et les suprêmes aux demoiselles.

La personne qui découpe doit éviter avec soin de pratiquer la méthode de M. Ampère. Cet honorable académicien donnait à dîner à F. Arago et à M. Chevreul; il racontait, avec une certaine animation et tout en découpant un poulet, un de ses voyages en Italie. A mesure qu'il détachait un morceau de son poulet, il le mangeait; de sorte que, l'histoire finie, le poulet avait entièrement disparu, à la grande hilarité des deux illustres auditeurs.

Poularde a la Grimod de la Reynière. — Videz, flambez et troussez une belle poularde; battez-la pour l'aplatir le plus possible; remplissez-la d'une farce faite avec le foie de la volaille, des truffes, des champignons, persil, ciboule, sel, gros poivre, moelle de bœuf, un peu de beurre et du lard, le tout bien mêlé ensemble. Taillez une douzaine de tranches de jambon

nouveau de la largeur d'un doigt et de la longueur de la volaille, et autant de tranches de mie de pain. Après que vous aurez refait au beurre votre poularde et que vous l'aurez embrochée, couvrez-la entièrement avec les tranches de pain sur lesquelles vous assujettirez celles de jambon; vous envelopperez le tout de papier, et, la poularde cuite, servez-la sur son jus. *Entrée.*

Poularde a la Montmorency. — Flambez et videz une poularde, piquez-en le dessus; remplissez-la avec des foies coupés en dés, de petits œufs, du petit lard; cousez l'ouverture que vous aurez faite pour introduire tout cela; faites-la cuire comme un fricandeau et glacez-la de la même manière que ce mets. *Entrée.*

Poularde au gros sel. — Videz, flambez et troussez une poularde; faites-la blanchir un instant dans l'eau bouillante; entourez-la de tétine de veau; enveloppez-la dans une serviette bien lessivée ou mettez-la dans une vessie de cochon que vous nouerez de manière qu'il ne pénètre pas d'eau dans l'intérieur; faites cuire la poularde dans un chaudron rempli d'eau bouillante salée; lorsque vous jugerez qu'elle est suffisamment cuite, vous la sortez de son enveloppe et vous la servez avec une forte cuillerée de gros sel gris que vous répandez sur sa poitrine. *Entrée.*

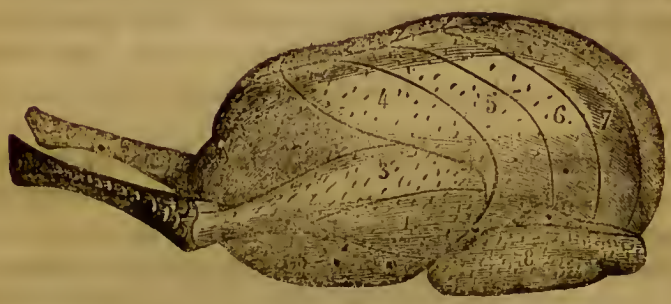
Poularde en entrée de broche. — Faites-la rôtir comme il est indiqué à l'article suivant, puis servez-la sur une sauce à votre choix. *Entrée.*

Poularde rôtie. — Troussez-la, bardez-la et la mettez à la broche enveloppée de deux feuilles de papier beurré; il ne faut pas à la poularde plus de cinq quarts d'heure de cuisson. Au bout de ce temps débrochez-la, mettez au fond de votre plat le jus dégraissé de la lèchefrite, posez la poularde dessus, entourez-la de cresson assaisonné d'un peu de sel et de quelques gouttes de vinaigre, et servez ce plat de *rôt.*

Pour faire cuire une poularde ou un chapon gras, il faut :

Avec bon feu à la broche.	1 h.	» m.
Dans la cuisinière et feu de cheminée.	»	45
Dans la cuisinière et coquille.	»	40
Moyen.	»	45
Ou.	»	33
Ou.	»	30

La poularde se sert sur le dos.



Les différents apprêts que l'on fait subir aux poulardes s'appliquent également aux chapons.

Dindon. — Oiseau originaire de l'Inde et importé en France sous le règne de François Ier. Sa chair est nourrissante, délicate et facile à digérer. On la mange ordinairement rôtie, ou cuite dans son jus. Elle est éminemment réparatrice et peut être prescrite aux convalescents dont l'estomac n'est pas trop débilité.

Dindon a la broche. — Après avoir choisi une belle bête, mâle ou femelle, jeune, grasse et blanche, préparez-la, bardez-la et la mettez à la broche. Il faut avoir bien soin de l'arroser tout le temps avec son jus et qu'elle soit de belle couleur.

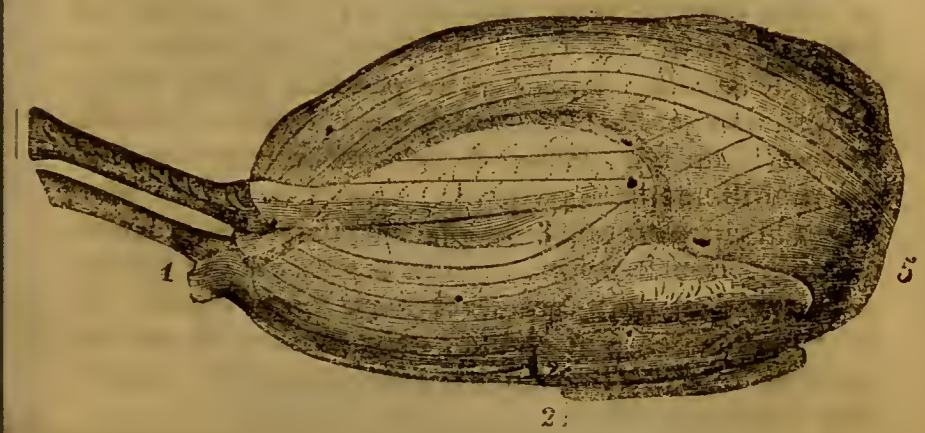
Cet aliment ainsi préparé convient à presque tous les estomacs, cependant les personnes en convalescence doivent en user très-modérément.

Pour la cuisson du dindon, s'il est gros, il faut :

A la broche et bon feu.	1 h. 30 m.
Avec la cuisinière et feu de cheminée.	1 10
Avec la cuisinière et la coquille. . . .	1 heure.
S'il est moyen.	1 heure.

ou 45 m., ou 40 m.

Pour découper le dindon, on place la pièce sur le dos.



Dindon aux truffes. — Après avoir préparé votre dindon ou votre dinde comme pour le mettre à la broche, faites une farce avec des blancs de volaille, des foies gras, du petit lard et quelques truffes ; mettez-le dans une casserole avec les truffes entières ; ajoutez sel, poivre et laurier ; laissez bouillir doucement, sur un feu doux, pendant une demi-heure ; laissez refroidir et remplissez votre dinde avec cette farce et deux ou trois douzaines de truffes choisies ; recousez l'ouverture et attendez deux ou trois jours, si le temps le permet, avant de faire cuire cette pièce. Au bout de ce temps, bardez-la, faites-la rôtir enveloppée d'un papier beurré, que vous retirez quand elle est presque cuite, pour lui laisser prendre de la couleur, et servez-la avec une sauce faite avec le jus que la bête aura rendu et des truffes hachées ou coupées par tranches.

Ainsi préparée, cette pièce peut se mettre si l'on veut en daube.

Dindon en daube. — Après l'avoir épluché, vidé, flambé, lardez-le de gros lard avec addition de persil, ciboules, pointe d'ail, quatre épices, sel et poivre. Mettez-le dans une daubière avec du bouillon, un demi-verre d'eau-de-vie, des tranches de lard, la moitié d'un pied de veau, des oignons, des carottes, un bouquet garni, de l'ail, du thym, du laurier, des clous de girofle; laissez cuire pendant quatre heures si c'est une jeune bête, six heures si elle est vieille. Retirez-la du feu, laissez-la presque se refroidir dans son mouillement, égouttez-la, mettez-la sur un plat, passez la sauce au tamis de soie, clarifiez-la et la laissez refroidir. Déballez votre dindon et garnissez-le de cette gelée; le tout doit être servi froid pour entrée. On peut manger ce plat chaud, mais alors on le sert entouré de tous les ingrédients avec lesquels il a cuit et avec son fond réduit.

Dindon a la régence. — Après avoir préparé un dindon, faites-le revenir dans du beurre; piquez l'estomac avec du fin lard et faites cuire à la braise avec du vin de Malaga; faites un ragoût à la financière; dressez-le sur un plat de forme ovale et glacez la partie de l'animal que vous avez piquée avec du jus de fricandeau bien réduit.

Il y a une foule d'autres préparations appliquées à ce gallinacé; ainsi on le mange encore en galantine, farci, à la macédoine, à la flamande, au beurre d'écrevisses, en bayonnaise, en quenelles, en croustades, en blanquettes, en capilotades; on mange ses cuisses à la sauce Robert, ses ailerons à la maître d'hôtel, à la chipolata, au soleil, à la maréchale; on fait avec les abatis un ragoût aux navets, etc. *Entrée.*

Dindonneau. — Jeune dindon encore plus délicat et plus tendre que le dindon; on lui applique les mêmes préparations culinaires qu'au dindon et à la dinde.

Canard ou Caneton rôti. — Votre canard étant vidé, flambé, retroussé, etc., bardez-le et le mettez à la broche, en l'arrosant avec de bon consommé; servez-le avec le jus de la lèchefrite. Il faut choisir un jeune canard ou un caneton bien gras. *Rôt.*

En supposant le canard un peu gros, il faut pour sa cuisson :

A la broche avec bon feu.	45 m.
A la cuisinière et feu de cheminée.	35
A la cuisinière avec la coquille.	30

Modèle pour découper le canard :

Canard sauvage en salmis. — On fait rôtir aux trois quarts environ un ou deux de ces canards, après avoir eu soin de les couvrir d'une mirepoix et les avoir emballés d'une feuille de papier. Découpez vos canards selon les règles pour les salmis, tenez chaudement, dans une casserole, les membres et le jus qu'ils auront rendu, en ayant soin qu'ils ne bouillent pas. Mettez les débris de canards dans une casserole avec deux verres de bon vin rouge de Bordeaux, la moitié d'une échalote, un clou de girofle, une pincée de mignonnette, et faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié; passez dans un plat à sauter; ajoutez-y une sauce financière réduite, que vous aurez tenue chaudement au bain-marie, et faites réduire jusqu'à consistance d'une sauce salmis; passez à l'étamine, puis

ajoutez une cuillerée d'huile d'olive, le jus de la moitié d'un citron ; saucez les membres et les dressez avec des croûtons en cœur, garnis de truffes et de champignons émincés. *Entrée.*

On sert encore ces canards *à la tyrolienne, à la bigarade, en escalope, rôtis et farcis à l'anglaise, au jus d'orange, rôtis*, etc. *Entrée.* — Voy. *Filet.*

Canard aux navets. — Après avoir vidé et retroussé en poule votre canard, faites-le revenir avec du beurre dans une casserole, jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; passez ensuite dans ce même beurre de petits navets tournés et d'égale grosseur; lorsqu'ils commenceront à se colorer, jetez dessus une cuillerée de sucre en poudre et sautez-les bien. Retirez-les ensuite ; faites un petit roux mouillé avec du bouillon ; ajoutez sel, poivre et bouquet composé de persil, ciboules, demi-gousse d'ail et une feuille de laurier; mettez votre canard dans ce roux, et quand il sera à moitié cuit, mettez alors les navets ; retournez de temps à autre votre canard, en ayant soin de ne pas écraser les navets, et laissez cuire à feu doux et à petits bouillons ; lorsque le tout est bien cuit à point, dégraissez le ragoût et servez-le chaudement. *Entrée.*

Canard aux petits pois. — Il se prépare de la même manière que les pigeons. — Voy. *Pigeons.*

On mange encore le canard ou le caneton à la sauce *à l'orange, au verjus, aux olives, à la choucroute, en daube, en galantine, en pâtés froids, à la macédoine, aux petits oignons, au beurre d'écrevisses*, etc., etc.

Le canard se sert aussi aux cardons d'Espagne, au céleri, aux anchois, à la chicorée, aux concombres, aux huîtres, aux olives, à la purée verte, au coulis de lentilles, à l'italienne, etc.

Le canard sauvage, plus nourrissant, plus savoureux, mais aussi plus excitant que le canard domestique, se mange surtout rôti.

Aspic. — Empotez dans une marmite un fort morceau de tranche de bœuf, un jarret de veau, un jarret ou quelques tranches de jambon cru, une vieille perdrix et une poule; mouillez le tout avec du bouillon; faites suer vos viandes, et, lorsque le mouillement est tombé à glace, mouillez de nouveau avec du bouillon; faites bouillir; écumez et ajoutez carottes, oignons, ail, persil en bouquet, ciboules, clous de girofle, laurier; faites cuire à petit feu pendant sept ou huit heures; passez le consommé; quand il est froid, cassez quatre ou cinq œufs dans une casserole; versez dedans le consommé, plus le jus de deux citrons; plus ou moins, selon la quantité de matière, et une petite quantité de vinaigre à l'estragon; battez le tout sur le feu, avec un fouet, jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition; mettez alors, pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, votre casserole entre deux feux doux (l'un dessous, l'autre dessus); passez ensuite à la serviette doublée et mouillée et servez-vous de cet aspic pour des ragoûts d'entrée ou d'entremêts. Cette préparation, très-succulente, mais aussi assez stimulante, convient à des estomacs qui fonctionnent bien, aux personnes qui ont besoin d'être réconfortées, dans les convalescences déjà avancées, mais ne

pourrait pas être digérée par certains estomacs faibles ou malades qui ne peuvent supporter aucune alimentation un peu substantielle.

Béchamel ou Béchameil. — Mettez dans une casserole six cuillerées à pot de velouté bien blanc, deux ou trois cuillerées pareilles de bon consommé; faites partir à grand feu, ne cessez pas de tourner la sauce et laissez-la réduire de plus de la moitié. Faites réduire à moitié deux litres de crème double, en la tournant toujours pour qu'elle ne s'attache ni ne brûle; mêlez ces deux réductions ensemble; faites-les bouillir à grand feu pendant environ trois quarts d'heure, sans cesser de remuer; lorsque la sauce est suffisamment liée, passez-la à l'étamine. Cette sauce est beaucoup moins excitante que celle qui précède.

Béchamel (Petite). — Placez dans une casserole 375 grammes de beurre, autant de jambon coupé en dés, et le double de veau; ajoutez quelques carottes, quelques oignons, trois ou quatre clous de girofle, trois feuilles de laurier, un peu de basilic; faites revenir le tout; ne laissez pas prendre de couleur, et remuez sans cesse avec une cuiller de bois. Quand le tout est bien revenu, mettez six cuillerées à bouche de farine et de froment; mêlez bien la farine avec le beurre et la viande; mouillez avec deux litres et demi de lait, et faites partir votre sauce sur un feu vif, en ayant soin de la remuer toujours, afin qu'elle ne s'attache pas; faites-la bouillir ainsi pendant une heure et demie, et si elle était par trop réduite, ajoutez-y un peu de bouillon. Cette sauce doit avoir la consistance d'une bouillie; si elle était plus épaisse, il faudrait y ajouter un peu de crème ou de bouillon. Il faut passer cette sauce à l'étamine. Mêmes propriétés que la précédente.

Espagnole. — Prenez trois noix de veau, du lard et des tranches de jambon, un faisan, deux perdrix, une poule, une demi-douzaine de carottes. cinq

oignons, dont un piqué de six clous de girofle ; mettez le tout dans une casserole; mouillez avec du bon consommé, faites partir comme à l'ordinaire, puis modérez le feu afin que les viandes jettent leur jus; lorsque la glace est formée et qu'elle est d'une belle couleur jaune, retirez-la du feu ; piquez avec la pointe d'un couteau les noix, pour qu'elles rendent tout leur jus ; mouillez avec du consommé; ajoutez un bouquet de persil et de ciboules garni de thym, de laurier, de basilic et d'une gousse d'ail ; faites bouillir, puis mijoter sur le bord du fourneau pendant deux heures ; dégraissez, faites un roux, mettez-le dans votre espagnole, qui doit être plutôt claire qu'épaisse ; faites bouillir le tout pendant une demi-heure à trois quarts d'heure ; dégraissez, passez à l'étamine dans une autre casserole ; faites-la bouillir jusqu'à réduction d'un quart; vous y ajouterez le vin que vous jugerez convenable, selon les cas, madère sec, champagne ou bourgogne. Il est assez sage de ne point mettre le vin d'avance dans une espagnole, à moins qu'on ne doive l'employer dans la même journée, sans quoi elle pourrait s'aigrir et serait perdue; il ne faut pas non plus faire réduire les vins seuls, mais bien avec la sauce, avec de la gelée ou de la glace, si l'on veut qu'ils ne contractent point de mauvais goût et ne perdent une partie de leurs propriétés spiritueuses. Cette sauce est fort substantielle, mais très-stimulante, et, de même que les précédentes, il ne faut en faire qu'un usage modéré. Toutes les sauces dans lesquelles il entre des vins plus ou moins excitants, et des roux ne conviennent pas aux convalescents, ni aux estomacs nerveux, irrités ou très-délicats.

Espagnole travaillée. — Mettez dans une casserole cinq cuillerées à pot d'espagnole, trois de consommé, des parures de truffes, des champignons; dans le cas où votre espagnole ne serait pas assez co-

lorée, ajoutez-y du blond de veau; faites partir votre sauce sur un feu ardent, écumez-la avec soin; dégraissez-la, et quand elle est réduite à consistance de sucre, passez-la à l'étamine et mettez-la dans un bain-marie, afin de la tenir chaude et de vous en servir au besoin.

Glace de veau. — Mettez dans une grande casserole un cuissot de veau coupé en quatre, trois poules, des légumes entiers; remplissez la casserole de consommé; faites partir et écumez, puis modérez le feu et faites mijoter jusqu'à la parfaite cuisson des viandes; passez alors à la serviette fine; il faut que cette glace soit très-claire; quand le mouillement est passé, mettez votre glace dans une casserole sur un feu vif; faites-la bouillir jusqu'à consistance de sauce; évitez-qu'elle brûle ou qu'elle noircisse, et servez-vous de cette sauce pour corser des sauces, des ragoûts, glacer des viandes, etc.

On peut faire cette glace avec des parures ou débris de viandes, mais jamais de viandes noires.

Grande sauce. — Beurrez légèrement le fond d'une casserole, et couvrez ce fond de tranches de jambon; ajoutez des noix et des sous-noix de veau coupées par morceaux; mouillez les viandes avec du consommé; faites-les suer sur un feu ardent; écumez avec soin; quand le consommé est tombé à glace, piquez les viandes avec la pointe d'un couteau, afin d'en faire sortir le jus; remplissez presque votre casserole de bouillon et faites partir sur un feu ardent; écumez soigneusement, puis, quand le consommé est tombé à glace, piquez les viandes avec la pointe d'un couteau, afin d'en faire sortir le jus; mettez votre casserole sur un feu doux; quand les viandes et la glace commenceront à s'attacher et que la glace sera de belle couleur blonde, retirez la casserole du feu; laissez-la ainsi pendant quelques minutes; au bout de ce temps, mouillez de nouveau avec du bouillon froid: remettez

la casserole sur le feu; laissez mijoter pendant deux heures au moins; quand tout est cuit, retirez viandes et légumes; passez votre sauce à la serviette; faites un roux dans une casserole, délayez-le bien exactement avec le mouillement; que ce roux ne soit ni trop clair ni trop épais; faites partir votre sauce, puis retirez la casserole sur le bord du fourneau; remuez souvent; quand la cuisson est achevée, dégraissez et passez à l'étamine sans exprimer; quand votre sauce est passée, agitez-la sans cesse avec une cuiller, pour éviter qu'il se forme une peau à la surface pendant le refroidissement, puis conservez-la pour vous en servir au besoin.

On peut, si l'on veut, ajouter dans la sauce, après que l'on y a introduit le roux, des champignons, un bouquet de persil, de la ciboule, du laurier, etc. Mêmes effets sur l'économie que les sauces précédentes.

Italienne.— Mettez dans une casserole gros comme deux œufs de beurre, deux cuillerées à bouche de persil haché, une pareille cuillerée d'échalotes et autant de champignons, le tout haché très-menu; plus une bouteille de vin blanc de Champagne; faites réduire le tout, puis ajoutez quatre cuillerées à pot de velouté, deux de consommé; faites bouillir à feu vif; écumez, dégraissez; et quand la sauce est arrivée à une bonne consistance; retirez-la de la casserole et tenez-la chaudement au bain-marie. Cette sauce ne convient qu'en état de santé.

Jus. — Après avoir beurré le fond d'une bassine ou d'une casserole, mettez dedans des tranches de culotte de bœuf, des tranches de jambon, un jarret de veau, le train de derrière d'un ou deux lapins, une vieille perdrix coupée en quatre, si l'on en a, des débris de viandes de toutes sortes, etc.; ajoutez carottes, oignons en tranches, girofle, laurier, persil, ciboules; mouillez le tout avec un peu de bouillon; faites partir

sur un feu ardent; lorsque les viandes commencent à s'attacher, piquez-les avec la pointe d'un couteau; diminuez le feu, afin que le jus n'aille pas trop vite; veillez à ce qu'il ne brûle pas, mais qu'il s'attache tout doucement jusqu'à ce qu'il soit d'un brun presque noir; quand il est arrivé à ce point, retirez du feu votre casserole; laissez-la seulement chaudement pendant dix minutes; au bout de ce temps, mouillez avec un peu de bouillon; remettez votre casserole sur le feu; laissez mijoter au moins pendant trois heures votre jus, ayant bien soin de l'écumer; puis dégraissez-le; passez à la serviette et servez-vous de ce jus pour colorer vos potages, sauces, entrées ou entremets qui l'exigent. Mêmes propriétés que le précédent.

Mirepoix. — Ayez un kilogr. de rouelle de veau, 500 grammes de lard gras, 500 grammes de maigre de jambon de Bayonne, quatre carottes et quatre oignons; coupez le tout en gros dés. Mettez dans une casserole 500 grammes de beurre d'Isigny, du persil en branches, un maniveau de champignons, une pointe d'ail, deux échalotes émincées, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, un peu de mignonnette et de macis; ajoutez-y vos viandes, lard et légumes coupés en dés; faites roussir à peine sur un feu doux; ajoutez la chair de deux citrons coupés en tranches minces épépinés, trois cuillerées à pot de consommé ou de bon bouillon, un verre de bon vin blanc; faites cuire doucement pendant deux heures; passez avec expression à l'étamine, et servez-vous de cette mirepoix pour des entrées de pigeons innocents, d'ailerons de dinde, de cuisses de volaille en ballotine, de petits canetons, et aussi pour des poulardes et des poulets. Selon l'emploi que l'on veut faire de la mirepoix, on y met différents vins, tels que champagne, madère, sauterne, malaga, etc. Mêmes propriétés que la poêle.

Poêle. — Placez dans une casserole 375 grammes

de maigre de jambon de Bayonne coupé en dés, 500 grammes de lard fin, 1 kilo de rouelle de veau, 500 grammes de beurre frais, quatre carottes et quatre oignons coupés en dés, un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, de thym, de basilic; ajoutez une pointe d'ail, un peu de macis, une pincée de mignonnette, deux clous de girofle. Placez le tout sur un feu doux et remuez avec une cuiller; veillez à ce que le lard soit à peine fondu, afin qu'il ne prenne pas couleur; mouillez avec deux grandes cuillerées de bon bouillon, et joignez la pulpe de deux citrons émincés et épépinés; faites cuire à feu doux pendant deux heures; passez la poêle, avec expression, à l'étamine, et servez-vous-en pour faire cuire les entrées et grosses pièces de volaille, ou autres dites *poêlées*. Cette excellente préparation donne un goût exquis aux viandes; mais on ne la fait ainsi que dans les maisons fort riches; dans les autres, on emploie des procédés moins coûteux, mais qui donnent aussi des résultats bien inférieurs. Les viandes cuites ainsi peuvent être données dans des convalescences très-avancées.

Roux blanc.—Procédez comme pour le roux blond; seulement ne laissez nullement prendre de couleur au roux blanc, qui sert à lier le velouté et autres sauces non colorées.

Roux blond.—Faites fondre un demi-kilo de beurre (plus ou moins) dans une casserole; délayez dedans de belle farine de froment en quantité suffisante pour obtenir le roux de l'épaisseur d'une bouillie mate; tournez votre roux sur le feu. Quand il commence à se colorer un peu, couvrez votre feu de cendres et laissez votre roux aller jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur blonde, puis retirez-le et le conservez pour lier les sauces indiquées.

Velouté. — Beurrez une casserole; foncez-la de tranches de jambon, ajoutez noix ou sous-noix de

cuissot de veau; une ou deux poules, quatre carottes, autant d'oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un fort bouquet de persil et de ciboules; mouillez le tout avec du consommé; faites partir à feu ardent; écumez avec soin; quand le mouillement est réduit, remettez du consommé, écumez de nouveau; lorsqu'il commence à bouillir, mettez la casserole sur le bord du fourneau; préparez un roux blanc; mettez dedans une vingtaine de champignons (plus ou moins, selon le besoin) sautés à froid dans de l'eau acidulée de citron; incorporez le tout dans votre velouté; faites bouillir le tout sur sur le coin du fourneau; ayez soin de bien écumer; au bout d'une heure et demie ou deux heures, dégraissez votre velouté; puis, quand les viandes sont bien cuites, passez votre sauce à l'étamine et tâchez que ce coulis soit le plus blanc possible.

Velouté travaillé. — Procédez comme pour l'espagnole travaillée, mais ayez bien soin de ne mettre rien qui puisse colorer votre velouté, qui doit être le plus blanc possible.

Sauce allemande. — Cette sauce n'est autre chose que du velouté réduit et lié ensuite avec des jaunes d'œuf, du beurre fin et de la muscade râpée. Cette sauce est très-nourrissante, mais ne convient pas à des convalescents.

Sauce blanche. — Pétrissez une cuillerée à bouche de farine avec un peu de beurre d'Isigny; ajoutez un demi-verre d'eau, jus de la moitié d'un citron ou un peu de bon vinaigre, un peu de sel et de muscade râpée, mettez cette sauce sur un feu vif et remuez-la avec une cuiller; quand elle a jeté quelques bouillons, retirez-la du feu et faites fondre dedans un bon morceau de beurre d'Isigny. Vous obtenez de cette manière une sauce veloutée, lisse et de bon goût, qui convient à beaucoup d'estomacs et aux convalescents déjà avancés.

Sauce a la bigarade. — Enlevez le zeste de deux ou trois bigarades, plus ou moins; coupez ce zeste par filets; jetez-le dans de l'eau bouillante; après quelques minutes d'ébullition, vous l'égouttez et le mettez, avec de l'espagnole travaillée, dans une casserole au bain-marie; vous ajoutez un peu de glace de gibier, un peu de mignonnette, la moitié du jus des bigarades; vous faites jeter quelques bouillons; vous ajoutez un peu de beurre fin, et vous vous servez de cette sauce.

On fait de même la sauce à l'orange ou au citron. Ces sauces ne se donnent pas aux convalescents.

Sauce a la crème. — Prenez 125 grammes de beurre, une cuillerée à bouche de belle farine de froment, un peu de persil et de ciboule hachés, muscade râpée, sel et gros poivre; mettez le tout dans une casserole; ajoutez-y un verre de crème; faites bouillir votre sauce après l'avoir toujours tournée; si elle était trop épaisse, remettez-y de la crème; au bout d'un quart d'heure d'ébullition, pendant lequel vous ne cesserez pas de remuer la sauce, servez-vous-en pour masquer différents mets, tels que turbot, cabillaud, morue, pommes de terre, etc. Cette sauce ne convient qu'en état de santé.

Maître d'hôtel. — Ayez une quantité quelconque de bon beurre; assaisonnez-le de persil et d'échalotes hachés, sel et gros poivre, jus de citron; pétrissez bien le tout et servez-vous de ce mélange froid pour les viandes, poissons et légumes que vous voudrez accommoder à cette sauce. Il faut que la chaleur de ces différentes substances soit assez forte pour faire fondre le beurre de la maître d'hôtel.

Maître d'hôtel liée. — Mettez dans une casserole deux cuillerées à dégraisser de velouté demi-lié; faites-le chauffer bouillant; au moment de servir, ajoutez-y

un peu de glace et une maître d'hôtel apprêtée comme il vient d'être dit ci-dessus; remuez pour que le mélange se fasse exactement et servez. Ces deux sauces conviennent à beaucoup de monde, mais elles ne peuvent être données qu'à des convalescents qui sont avancés dans cet état.

Bayonnaise. — Mettez dans un vase les jaunes de deux œufs crus, du jus de citron, sel et épices mêlés; délayez le tout, puis versez presque goutte à goutte dans le vase de bonne huile d'olive; ne cessez pas de remuer. Bientôt la sauce s'épaissit; vous y ajoutez de temps à autre un peu de vinaigre aromatisé, et vous continuez à verser de l'huile et à tourner la sauce jusqu'à ce qu'elle ait une consistance convenable. Servez-vous de la bayonnaise pour les salades de volaille, de poisson ou de légumes cuits.

Sauce a la purée de champignons.— Émincez deux maniveaux de champignons; faites-les revenir à feu très-doux avec gros comme un œuf de beurre fin; quand ils sont presque cuits, ajoutez deux ou trois cuillerées à dégraisser de velouté; laissez cuire doucement pendant trois quarts d'heure; au bout de ce temps, passez la purée, en la foulant à l'étamine, et finissez cette purée avec de la crème double. Cette sauce est d'assez difficile digestion, et ne convient ni aux convalescents, ni aux estomacs faibles et délicats.

Sauce au beurre d'ail. —Faites chauffer du velouté travaillé; mettez fondre dedans gros comme un œuf de beurre fin, et gros comme la moitié d'une noix de beurre d'ail; remuez et servez tout de suite.

Sauce au beurre d'anchois. — Prenez de l'espagnole réduite dans laquelle vous mettrez gros comme un œuf de beurre d'anchois et du jus de citron; vous la servirez très-chaude et la ferez au moment même du service. Si vous n'avez pas d'espagnole, faites une sauce brune et terminez de même. Ces deux sauces ne conviennent qu'en état de santé.

Sauce au suprême. — Mettez dans une casserole deux ou trois cuillerées de velouté réduit; ajoutez autant de consommé de volaille; faites réduire à moitié; au moment de servir, ajoutez gros comme un œuf de beurre fin; faites aller cette sauce sur un feu assez vif; remuez-la; passez-la quand elle est de bonne consistance, et la retirez du feu; terminez avec du jus de citron ou un filet de verjus et servez. Cette sauce peut convenir dans les convalescences avancées et aux personnes qut ont besoin d'être réconfortées.

Sauce aux tomates. — Coupez en deux dix ou douze tomates bien mûres; mettez-les dans une casserole avec quelques émincés de jambon maigre; thym, laurier, mignonnette; laissez mijoter les tomates pendant une demi-heure; ajoutez-y deux grandes cuillerées d'espagnole travaillée; faites bouillir jusqu'à consistance convenable; passez en purée à travers une étamine fine, et déposez cette sauce dans une casserole à bain-marie. On peut y ajouter, au moment du service, un peu de glace ou de beurre.

Cette sauce se mange seulement en état de santé ou dans une époque avancée des convalescences.

Sauce aux truffes. — Prenez deux ou trois belles truffes, hachez-les menu; faites-les revenir légèrement dans du beurre ou de l'huile; ajoutez quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de velouté, une cuillerée de consommé; faites bouillir un quart d'heure à feu doux; dégraissez et conservez chaudement au bain-marie.

Si vous n'avez pas de velouté, vous mettrez un peu de farine en faisant revenir vos truffes; vous ajouterez du gros poivre et de la muscade, et vous mettrez une plus grande quantité de consommé. Cette sauce est un peu stimulante et ne convient pas à des convalescents.

Sauce hollandaise. — Mettez dans un bol 125 grammes de beurre bien frais, trois jaunes d'œufs

frais, du sel blanc et une bonne cuillerée à bouche de vinaigre; faites chauffer au bain-marie jusqu'à consistance épaisse; servez avec les poissons au court-bouillon.

Sauce hollandaise. — Mettez un filet de vinaigre à l'estragon dans du velouté réduit; faites chauffer; au moment du service, faites fondre dans votre sauce gros comme un œuf de beurre fin; puis délayez dedans un peu de vert d'épinards.

Si vous n'avez pas de velouté, faites un roux blanc; mouillez-le avec un peu de fond de cuisson de veau ou de volaille, pour que votre sauce ne soit pas colorée; puis finissez-la comme il est dit plus haut. Cette sauce peut être mangée, en quantité modérée, par des personnes dont la convalescence est déjà avancée.

Sauce indienne. — Prenez gros comme un œuf de beurre, trois gousses de petit piment enragé, écrasé, une cuillerée à café de poudre de safran de l'Inde; mettez le tout dans une casserole et faites chauffer jusqu'à ce que ce soit presque frit. Mettez alors quatre cuillerées à dégraisser de velouté, deux de bon bouillon; faites réduire; dégraissez votre sauce et la tenez chaude au bain-marie; quand vous devrez la servir, liez-la avec gros comme un œuf d'excellent beurre. Cette sauce ne convient qu'en état de parfaite santé.

Sauce piquante. — Prenez 16 à 17 centilitres de vinaigre, deux gousses de petit piment enragé, thym, laurier, une pincée de poivre fin; mettez le tout dans une casserole et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié; ajoutez alors trois cuillerées à dégraisser d'espagnole, deux de bouillon, et faites réduire jusqu'à consistance de bouillie claire. Mêmes propriétés que la sauce précédente.

Sauce poivrade. — Mettez dans une casserole une pincée de persil en feuilles, de la ciboule, thym et laurier, poivre fin, un verre de vinaigre et un peu de beurre; faites réduire le tout, et quand il ne reste

que très-peu de cet assaisonnement, ajoutez deux cuillerées à pot de grande espagnole, une de bouillon; faites réduire et passez à l'étamine. Cette sauce ne convient qu'aux personnes dont l'estomac fonctionne bien.

Sauce portugaise.—Prenez 125 grammes de beurre, deux jaunes d'œufs, le jus d'un citron, sel et gros poivre; mettez le tout dans une casserole sur un feu doux; tournez-la sans cesse; quand elle sera chaude, vous la vannerez et la remuerez, afin qu'elle se lie bien; ne faites cette sauce qu'au moment de la servir. Mêmes propriétés que la sauce blanche au beurre.

Sauce ravigote. — Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, autant de jus; faites réduire, et ajoutez : baume, pimprenelle, estragon, cerfeuil, civette, le tout haché et blanchi; du jus de citron, du sel et du gros poivre. Liez cette sauce avec le feu sans qu'elle bouille.

Cette sauce n'est point un mets de convalescents, mais seulement d'estomacs fonctionnant bien.

Rémoulade. — Mêlez persil, ciboules, câpres, anchois, pointe d'ail, le tout bien haché; ajoutez de la moutarde et du sel; délayez avec une quantité suffisante de bonne huile d'olive, et battez longtemps cette sauce, afin qu'elle soit bien liée. Mêmes propriétés que la précédente.

Rémoulade chaude. — Mettez dans une casserole, beurre, persil, ciboules, champignons et pointe d'ail, le tout haché; ajoutez un peu de farine, mouillez avec du jus du consommé ou du bouillon et une cuillerée d'huile; faites jeter quelques bouillons, ajoutez sel et muscade râpée, et lorsque vous êtes sur le point de la servir, ajoutez à cette sauce un peu de moutarde que vous aurez soin de bien délayer avec la rémoulade. Mêmes propriétés que la précédente.

CONFITURES.

On peut préparer presque autant de sortes de confitures que la nature nous offre d'espèces de fruits et même de légumes, car on en fait aux carottes, au céleri et même aux tomates.

Confitures d'abricots entiers ou par quartiers. — Faites blanchir vos abricots à l'eau bouillante, puis mettez-les égoutter sur un tamis de crin. Mettez ensemble vos abricots, soit entiers, soit par quartiers, et un poids égal de sucre cuit à la petite plume, et, après deux ou trois bouillons, faites refroidir vos abricots, afin qu'ils prennent bien le sucre. Faites revenir à la petite plume votre sirop; remettez-y vos fruits et faites cuire pendant cinq ou six minutes; placez-les ensuite dans vos pots, versez dessus leur sirop et laissez refroidir le tout, en observant de ne couvrir et fermer les pots qu'après une complète réfrigération. Ces sortes de confitures peuvent se conserver un certain temps.

Confitures d'épine-vinette. — On choisit ce fruit bien mûr; il faut que les grappes soient grosses; mais il faut éviter que le bois soit fort, parce qu'il donnerait un mauvais goût aux confitures. Prenez autant de sucre, en poids, que vous avez de fruit; clarifiez-le, jetez-y votre fruit, et lorsqu'il aura jeté trois ou quatre bouillon, retirez-le avec une passoire.

Mêlez à votre sucre une petite quantité de gelée de pommes, puis remettez votre fruit et faites cuire pendant dix minutes; au bout de ce temps retirez du feu et mettez votre préparation dans les pots.

Le sucre corrige l'acidité de ce fruit; néanmoins, il ne faut pas faire excès de ces confitures.

Compotes.

Les compotes sont des confitures que l'on fait au moment du besoin et avec beaucoup moins de sucre

que l'on n'en met dans celles que l'on doit conserver; elles conviennent à beaucoup d'estomacs qui ne sauraient s'accommoder de fruits crus; leurs propriétés sont celles des fruits qui entrent dans leur composition, légèrement modifiées cependant par la cuisson et le sucre. *Entremets.*

Compote d'abricots verts ou Compote au vert-pré. — Pelez et jetez dans de l'eau froide des abricots verts, c'est-à-dire cueillis avant leur maturité; mettez-les ensuite dans de l'eau tiède avec quelques poignées de feuilles d'oseille; couvrez-les et les mettez bouillir jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur verte; retirez-les alors du feu et faites refroidir le tout. Ensuite, faites-les égoutter, roulez-les dans du sucre, achevez-leur cuisson, et au moment de les ôter du feu ajoutez-y deux cuillerées de suc d'épinards.

Ces différentes préparations sont laxatives et assez indigestes pour qu'on n'en doive manger qu'avec beaucoup de modération.

Compote de cerises. — Coupez à moitié les queues de vos cerises et piquez-les avec une épingle du côté opposé, mettez-les dans l'eau fraîche; faites bouillir du sirop à 30 degrés; égouttez les cerises et les jetez dans le sirop bouillant; faites-leur jeter un bouillon et mettez-les dans votre vase; cette compote agréable est légèrement acide et rafraîchissante; elle est de facile digestion.

Compote de fraises, de framboises ou de mures. — Elles se font toutes les trois de même. Après avoir enlevé les queues de vos fruits, mettez-les dans une terrine et versez dessus un sirop bouillant à 25 degrés. Ces compotes ne sont facilement digérées que par des estomacs qui fonctionnent bien.

Compote d'orange. — Enlevez par petits filets les zestes de vos oranges, piquez-les en plusieurs endroits et les jetez dans l'eau fraîche; lorsqu'elles sont toutes préparées, mettez-les dans un poêlon sur le feu; après

dix minutes d'ébullition, changez-les d'eau (vous servant toujours d'eau chaude) et faites-les bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'une tête d'épingle puisse les traverser; plongez-les alors dans de l'eau fraîche; mettez dans le poêlon du sirop à 20 degrés en quantité suffisante pour que les fruits soient couverts; égouttez vos oranges et faites-les achever de cuire dans le sirop jusqu'à ce qu'il soit à 30 degrés; puis retirez du feu, versez dans une terrine, et lorsque la compote est froide, coupez en quatre vos oranges et les placez dans le compotier en les arrosant avec le sirop. On dresse au milieu de la compote le zeste que l'on a fait blanchir et confire avec les oranges, en ayant eu le soin de le lier avec un peu de fil. Cette compote est rafraîchissante, mais un peu acide; tous les estomacs ne s'en accomodent pas.

Compote de pêches. — Après avoir essuyé les pêches, on les met, soit entières, soit coupées en deux ou en quatre, dans un poêlon; on les couvre de sirop à 25 degrés; on les met sur le feu, ayant eu le soin de les couvrir d'un rond de papier blanc. Après quelques bouillons on les met refroidir dans un vase et on verse le sirop dessus; on peut aromatiser cette compote avec quelques gouttes de sirop de fleurs de sureau. Ce mets décicieux se digère assez facilement.

Compote de poires. — Elle se fait comme celles de pommes; mais les poires étant plus fermes et plus longues à s'attendrir, il faut les mettre dans un sirop plus décuit pour qu'il ne s'épaississe pas trop en restant trop longtemps sur le feu. Cet excellent mets est astringent et devient excitant lorsqu'on y ajoute du vin, de la cannelle, etc.

Compote de pommes ordinaires. — Choisissez de belles pommes de Calville, pelez-les, enlevez-en l'intérieur, coupez-les en deux, à l'exception d'une seule que vous laisserez entière, après l'avoir toutefois vidée, pour faire le milieu du plat; mettez-les à mesure dans

l'eau ou le sirop chaud, après les avoir frottées avec un citron coupé. Servez-vous d'un poêlon bien blanc, couvrez votre compote d'un rond de papier blanc de même étendue que le poêlon, et faites que votre papier adhère au sirop; après quelques bouillons, et si les fruits sont suffisamment cuits, versez-les dans un vase avec le sirop, pour les dresser, lorsqu'ils seront froids, dans le compotier. Si les pommes ont été blanchies dans l'eau simple, il faut les égoutter et les arroser de sirop pendant qu'elles sont chaudes.

On peut se servir de reinettes et autres espèces pour faire des compotes; on laisse aussi quelquefois les pommes entières et on en ôte l'intérieur avec un vide-pommes; on a soin, lorsque l'on pèle les pommes, de bien unir ou polir leur surface et de leur donner une forme agréable. On orne ces compotes avec des fruits confits, de l'angélique ou des écorces d'oranges, le tout confit, et l'on verse par-dessus le sirop. Cet aliment est rafraîchissant et légèrement laxatif.

MARMELADES.

Marmelades de poires. — Ayez des poires de rousselet, ou de martin-sec, ou de messire-Jean, ou de bon-chrétien, etc.; pelez-les, coupez-les par quartiers; mettez-les dans une bassine avec une quantité d'eau suffisante pour les baigner; faites cuire à grand feu, et quand elles cèdent sous le doigt, retirez-les de l'eau avec une écumoire, et mettez dans cette eau fondre le sucre destiné à édulcorer le mélange. 250 grammes de sucre suffisent pour 500 grammes de fruit. Ecrasez les poires et faites-les passer à travers un tamis clair ou une passoire. Quand toute la pulpe est passée, remettez-la dans la bassine avec le sucre que vous venez de faire fondre, et faites réduire jusqu'à consistance convenable.

CLASSEMENT GÉNÉRAL DE TOUS LES METS PRÉPARÉS POUR LA TABLE.

Huîtres. Cancale, Courseuilles, Ostende, Marennes.

Premier service.

Potages. Tous les potages.

HORS-D'OEUVRE CHAUDS ET FROIDS.

Bœuf. Crépinettes, croquettes, coquilles, polpettes, amourettes et gras-double.

Veau. Tête, oreilles, tendons, foies, ris, côtelettes, pieds farcis et crépinettes.

Mouton. Langues, rognons, animelles, pieds et queues.

Agneau. Oreilles, langues, tendrons, pieds, côtelettes, croquettes, coquilles diverses.

Cochon. Langues, cervelles, côtelettes, pieds, boudins, petit salé, crépinettes, saucisses.

Sanglier. Boudins, andouilles.

Chevreuil. Cervelles, crépinettes, saucisses.

Lièvre. Reins, filets, cuisses, boudins.

Lapin. Cuisses, filets, croquettes, coquilles, saucisses.

Faisan. Filets, croquettes, cuisses et saucisses.

Perdrix. Côtelettes, croustades, perdreaux à la tartare.

Caille. Petits pâtés en caisse.

Bécasse. Filets, croûtons de purée, hachis de bécasses.

Alouette. Aux fines herbes, croustades, sautées, caisses d'alouettes.

Mauviette. — Voyez *Alouette.*

Dindon. Ailerons au soleil, cuisses sauce Robert, hatelets.

Poularde. Croquettes, friteau, foies, hatelets, côtelettes.

Poulet. Cuisses, marinades, poulet à la tartare.

Pigeon à la crapaudine, en papillotes, en marinade.

Poissons. Côtelettes d'esturgeon, croquettes, filets de sole, turbot, merlan, laitances de carpes, anguilles au soleil, saumons fumés, harengs grillés, anchois, sardines.

Pâtisseries. Petits pâtés variés, bouchées, rissoles, fondues.

Beurre, radis, cornichons, variantes de légumes, criste-marine. — Voyez *Hors-d'œuvre.*

RELEVÉS DE POTAGE.

Bœuf. La culotte, l'aloyau, le bœuf à la mode, le rosbif.

Veau. La tête au naturel, en tortue farcie, au Puits certain, carré de veau à la cuisse.

Mouton. Le gigot, le rosbif et le quartier.

Agneau. Rosbif, l'agneau entier.

Cochon. La hure, carré de porc, farci, jambon.

Cochon de lait.

Sanglier. Hure, cuisses, jambon.

Chevreuil. Carré à la broche.

Daim. Hanche de venaison.

Dindon en daube.

Oie à l'allemande, en daube.

Poissons. Turbot, esturgeon, barbue, cabillaud, alose, saumon, truite, éperlans, bar, églefin, mulet, brochet, carpe.

ENTRÉES.

Bœuf. Toutes les façons de bœuf bouilli, le palais, les cervelles, les langues, la queue, l'entre-côte, les côtes, le filet d'aloyau, les rognons et le gras-double.

Veau. Noix, tête, langue, oreilles, ris, queues, fricandeau, blanquettes, jarrets, rognons.

Mouton. Langue, filets, épaules, poitrine, côtelettes, carbonades écumées, hachis, picos, queues.

Agneau. Tête, pieds, épaules, côtelettes, oreilles, tendrons, langue et cervelles.

Cochon. Oreilles, échine, filets, queues, côtelettes, rognons.

Sanglier. Côtelettes sautées, filet piqué.

Chevreuil. Côtelettes, filets, épaules, escalopes, hachis.

Lièvre. Civet, filets, cuisses émincées.

Lapin. En gibelotte, au blanc, cuisse; quenelles, salade, panées, timbales, etc.

Faisan. Toutes ses préparations.

Perdrix. Toutes ses préparations.

Cailles, *bécasse*, *plivier*, *vanneau*, *sarcelle*, *grive*, *canard*, *alouettes* ou *mauviettes*. Toutes leurs préparations.

Dindon, chapon, poularde, oie, poulet, pigeon. Toutes leurs préparations.

Poissons. Turbot, plie, stockfish, raie, lotte, morue, saumon, truites, limandes, éperlan, maquereau, merlan, grondin, rouget, barbet, brochet, carpe, tanche, barbillon, moules, lamproie, écrevisses, perche.

Pâtisseries. Vol-au-vent, pâtés chauds, tourtes, etc.

Deuxième service.

RÔTIS.

Aloyau, poitrine de veau, mouton entier, agneau, quartier de chevreuil, cochon de lait, levraut, lapereau, dindon, dinde aux truffes, oie, poularde, caneton, faisan, sarcelle, perdreaux, bécasses, grives, cailles, mauviettes.

PLATS DE RÔT.

Friture de truite, sole, éperlans, merlan, brochet, carpe, tanche, perche, goujons.

Carpe au bleu.
Homard, langoustes, crevettes, écrevisses.
Pâtés. Tous les pâtés, terrines, etc.

ENTREMETS.

Gâteaux. Tous les gâteaux, biscuits, tartelettes, mirlitons, gâteaux d'amandes, choux, meringues, gaufres, échaudés, nougats, etc.

Fruits. Charlottes, marmelades, compotes, beignets, omelettes, génoises, tourtes aux fruits, flans.

Entremets sucrés. Soufflés, crèmes, gelées, sultanes, fruits glacés.

Légumes. Tous les légumes apprêtés au beurre ou au sucre.

OEufs. Toutes les préparations d'œufs au jus, au beurre, au sucre, aux fruits ou aux confitures.

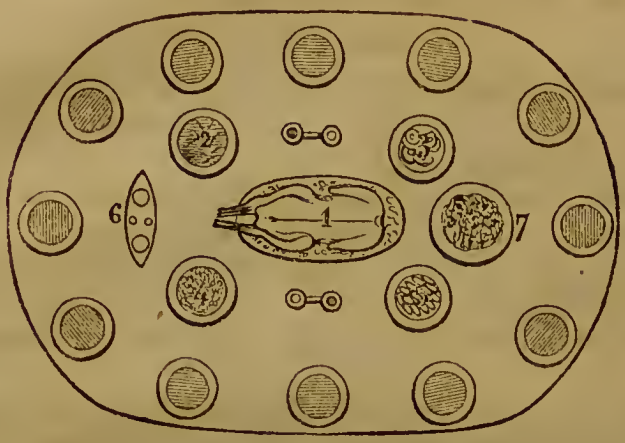
DESSERT.

Tous les *fromages*, les *fruits frais* et *secs*, les *pâtes*, *conserves*, tous les *gâteaux*, les *glaces* de *fruits* et de *liqueurs*, les *confitures*, etc.

Couvert de douze personnes.

1er *service*. — Potages n° 1; 4 entrées, 2, 3, 4, 5;

4 hors-d'œuvre froids, 6, 7, 8, 9; 2 salières, 10, 11; 2 bouts de table.



2e *service.* — Rôt n° 1; 4 entremets, 2, 3, 4, 5; huilier, 6; saladier, 7.

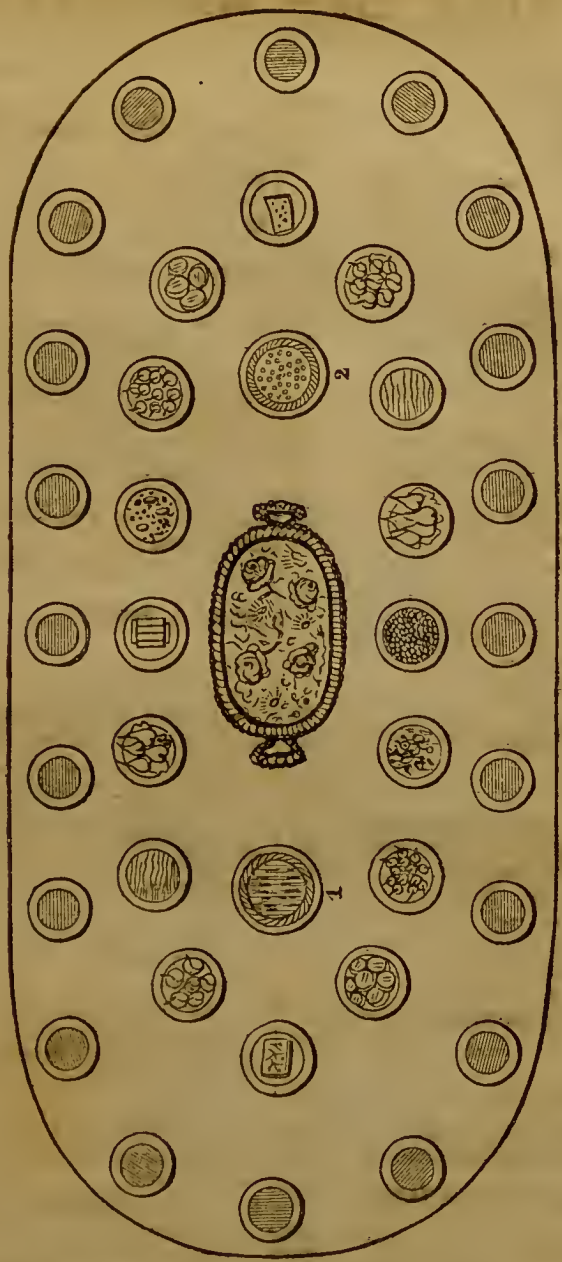
Dessert. — Gâteau de Savoie, n° 1; fruits frais, 3, 4; fruits secs, 2, 5; petits fours, 6, 7; fromage et mendiants, 8, 9.

Couvert de vingt personnes.

1er *service.* — Surtout n° 1; potages, 2, 3; 2 hors-

d'œuvre chauds, 8, 9; 4 entrées, 4, 5, 6, 7; huilier et saucière, 10, 11.

2e *service.* — 2 ròts, 1, 2; 6 entrées, 3, 4, 5, 6, 7, 8; salade et huilier, 9, 10.



Dessert. Gâteaux, 1, 2; 16 plats variés.

TABLE DES MATIÈRES.

Pages

ANNUAIRE 2
CALENDRIER. 3
CALENDRIER DE LA BONNE CHÈRE 7

CHARCUTERIE..... 71

Porc et sanglier..... 71
Cochon de lait..... 71
Côtelettes de porc frais.... 72
Rôtis de porc frais..... 73
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould..... 73
— farcis et truffés 74
Jambon..... 74
— à la broche..... 75
— au naturel 75
Petit jambon paré..... 76
Hure de cochon ou de sanglier 77
Sanglier..... 77
Côtelettes de sanglier à la Saint-Hubert..... 79
Filet de sanglier au chasseur..... 79
Cuisse de sanglier en daube. 79

COMPOTES..... 184

Compote d'abricots verts ou compote au vert-pré. 185
Compote de cerises..... 185
Compote de fraises, de framboises ou de mûres. 185
Compote d'oranges..... 185
Compote de pêches..... 186
Compote de poires..... 186
Compote de pommes ordinaires..... 186

CONFITURES 184

Confitures d'abricots..... 184
Confitures d'épine-vinette. 184

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS.. 119

Huitres..... 119
— marinées..... 120
Moules..... 120
— à la marinière..... 121
— à la minute..... 121
— à la poulette..... 121
— à la provençale..... 121

Pages

Moules d'eau douce ou d'étang 122
Homard..... 122
Ecrevisse..... 123
Crevettes 124

GIBIER A POIL..... 125

Lièvre en civet..... 125
— en daube..... 125
— rôti 126
Manière de découper le lièvre rôti..... 127
Lapin en gibelotte..... 127
— grillé..... 127
— rôti 128
Lapereau au chasseur..... 128
Chevreuil..... 128
Gigot de chevreuil rôti.... 128

GIBIER A PLUME. 129

Bécasses..... 129
— à la broche..... 130
— rôties à l'anglaise..... 131
Croûtons de purée de bécasses 131
Salmis de bécasses à la royale..... 131
— au chasseur..... 132
Bécassines..... 132
Becfigues..... 132
Faisan 132
Cailles rôties..... 134
— aux truffes..... 134
Alouettes 135
— en tourte..... 137
— en salmis..... 137
Mauviettes à la minute.... 137
— au chasseur..... 137
— rôties..... 138
— sautées aux truffes..... 138
Perdreaux et perdrix..... 138
— rôtis..... 139
Perdrix à l'estouffade..... 140
— à la purée..... 140
— aux choux..... 140
Perdreaux aux truffes en sauté..... 141
— en escalopes..... 141
— à l'anglaise..... 141
— aux truffes..... 142

Pages

HORS-D'ŒUVRE..... 31

Les petits pâtés..... 32
— au jus..... 32
— à la reine..... 32

LÉGUMES..... 143

Truffes..... 143
— à la cendre..... 144
— au court-bouillon..... 144
— au vin de Champagne. 144
Asperges..... 144
— en petits pois..... 144
— à la crème..... 145
Pointes d'asperges au jus.. 145
Omelettes et œufs brouillés aux pointes d'asperges... 145
Asperges à la Pompadour.. 145
Manière de conserver les asperges..... 146
Choux..... 146
— au lard..... 146
— farcis..... 147
Choux-fleurs..... 147
— à la sauce au beurre... 147
— à la crème..... 148
Navets..... 148
— à la Béchamel..... 148
— à la poulette..... 148
— au sucre..... 148
Artichauts..... 149
— frits..... 149
— à la barigoule..... 149
— en fricassée de poulet. 150
— à la bonne femme... 150
— à la sauce blanche.... 150
— farcis..... 150
Cardons au maigre..... 151
— au gras..... 151
— au jus..... 151
Aubergine..... 151
— à la languedocienne... 151
Carottes à la ménagère... 152
— à la maître d'hôtel.... 152
— au sucre..... 152
— glacées..... 152
Pommes de terre..... 153
— à la crème..... 153
— à la maître d'hôtel.... 153
— à l'anglaise..... 153
— à la parisienne..... 153
— à la sauce blanche..... 153
— au lard..... 154
— en salade..... 154
— frites..... 154
— sautées au beurre..... 154

Pages

Gâteau de pommes de terre. 154
MAÏS..... 155
Bouillie de maïs..... 155
Pudding de maïs..... 155
Maïs en petits pois..... 155
Haricots verts..... 156
— à l'anglaise..... 156
— en salade..... 156
— à la bretonne..... 156
— liés..... 156
Salsifis..... 157
Pois..... 157
Petits pois à l'anglaise..... 157
— à la parisienne..... 157

MARMELADES..... 187

Marmelade de poires..... 187

ŒUFS..... 158

Œufs à la Béchamel..... 158
— à la coque..... 158
— à la neige..... 158
— à la tripe..... 159
— au miroir ou sur le plat. 159
— brouillés..... 159

POISSONS..... 80

Habillage du poisson..... 80
Méthode pour enlever les filets de poisson..... 80

POISSONS DE MER..... 81

Saumon..... 81
— fumé..... 82
— grillé..... 83
— rôti..... 83
— salé..... 83
— sauté..... 83
Saumoneau..... 84
Turbot..... 84
— à la Béchamel..... 86
— à la régence..... 87
— à la Sainte-Menehould. 87
— au gratin..... 87
— en bayonnaise..... 87
Barbue..... 88
— marinée..... 88
— à la Béchamel..... 88
— à la parmesane..... 89
Raie..... 89
— à la noisette..... 89
— à la Sainte-Menehould. 89
— à la sauce blanche..... 90
— au beurre noir..... 90

Pages
Raie frite..... 90
— au fromage..... 90
Esturgeon..... 91
— rôti..... 91
— braisé..... 91
— au court-bouillon..... 91
— en fricandeau..... 92
Cabillaud..... 92
— à la hollandaise..... 92
— à l'anglaise..... 93
Maquereau..... 93
— à la maître d'hôtel..... 94
— aux groseilles vertes à l'ancienne mode..... 94
Hareng..... 95
— frais à la sauce moutarde..... 95
— fumés non salés..... 95
— pecs en hors-d'œuvre. 96
— saurs grillés..... 96
Thon..... 96
Pâté de thon..... 97
Merlan..... 98
— au gratin..... 98
— aux fines herbes..... 98
— frits..... 99
— grillés..... 99
Filets de merlan à la Olry. 99
— au gratin..... 100
— aux truffes à la Conti.. 100
Sole..... 100
— en matelote normande. 100
— à la parisienne..... 101
Dorade..... 101
Dorée..... 101
Lamproie..... 102
Anguilles de mer ou **Congres**..... 103
Congre frit..... 103
Eperlan..... 104
Bar..... 104
Vives à la normande..... 104

POISSONS D'EAU DOUCE..... 105

Truite..... 105
— à la Chambord..... 105
— à la hussarde..... 105
— à la Saint-Florentin.. 105
— frites et farcies..... 106
Pâté de truites..... 106
Truite au court-bouillon.. 106
Alose..... 107
— rôtie..... 107
— à la marinière..... 108
— grillée à l'oseille..... 108
— à la hollandaise..... 108

Pages
Alose au bleu..... 108
— au beurre d'écrevisses, d'anchois..... 108
Brochet..... 108
Brocheton..... 109
Beccart..... 109
Barbeau à l'étuvée..... 109
— au court-bouillon..... 109
— grillé..... 110
Brême..... 111
Goujon..... 111
Perche..... 111
Carpe frite..... 113
— grillée..... 113
— au bleu..... 114
— en matelote..... 114
Tanche..... 115
— à la poulette..... 115
— au court-bouillon..... 115
— frite..... 115
— grillée..... 116
Anguille..... 116
— à la tartare..... 117
— à la broche..... 117
— à la minute..... 117
— à la Suffren..... 118
— à l'anglaise..... 118
— aux montants de laitue romaine..... 118
— au soleil..... 118

POTAGES..... 15

Pot-au-feu..... 16
Consommé..... 16
Potage à la Camerani..... 17
— à la Condé..... 17
— à la Crécy..... 17
— à la Julienne..... 18
— printanier..... 18
— à la Monaco..... 18
— à la purée de gibier... 18
— à la purée de perdrix. 19
— au lait d'amandes..... 19
— à l'oignon..... 20
— au lapin..... 20
— au macaroni à l'italienne..... 20
— au mouton..... 21
— au pain..... 21
— au poisson..... 21
— au potiron..... 22
— aux carottes nouvelles. 22
— aux choux-fleurs..... 22
— aux concombres..... 22
— aux herbes..... 23
— aux navets..... 23

ALMANACH-MANUEL

DE LA

CUISINIÈRE

CONTENANT

LES RECETTES LES PLUS NOUVELLES ET LES PLUS SIMPLES POUR LA CUISINE, LA PATISSERIE, L'OFFICE, LES GLACES, SIROPS, CONFITURES, FRUITS VIANDES ET LE BEURRE, LE SERVICE DE LA TABLE, LA MANIÈRE DE DÉCOUPER LES VIANDES, VOLAILLES ET POISSONS

L'INDICATION GÉNÉRALE

Des mets suivant l'ordre de service pour faciliter l'ordonnance d'un repas, extrait du *Manuel de la Cuisinière bourgeoise* de Mademoiselle Catherine, avec un grand nombre de gravures sur bois, intercalées dans le texte, etc., etc., etc.

PRIX : 50 CENTIMES

PARIS

DELARUE, LIBRAIRE-ÉDITEUR

RUE DES GRANDS-AUGUSTINS, 3

AVANT-PROPOS

La nouvelle édition que nous publions aujourd'hui de l'*Almanach-Manuel de la Cuisinière*, sera, nous l'espérons, accueillie aussi favorablement que les précédentes; ce petit livre auquel l'auteur, MADEMOISELLE CATHERINE, a donné tous ses soins, est sans contredit le manuel de cuisine le plus convenable qui ait été fait jusqu'à ce jour. Nous n'avons pas à parler de son mérite, le succès qu'il a obtenu, les concurrences auxquelles il a donné lieu en disent assez sur

ce point; l'exécution typographique en a été perfectionnée, des améliorations notables ont été faites, et nous avons lieu de croire qu'il conservera la place qu'il a su acquérir.

CALENDRIER POUR 1865

JANVIER		FÉVRIER		MARS	
Les jours croissent de 1 h. 5 min.		Les jours croissent do 1 h. 33 min.		Les jours croissent de 1 h. 42 min.	
P. Q. le 4.		P. Q. le 3.		P. Q. le 4.	
P. L. le 11.		P. L. le 10.		P. L. le 12.	
D. Q. le 20.		D. Q. le 18.		D. Q. le 20.	
N. L. le 27.		N. L. le 25.		N. L. le 27.	
D 1	CIRCONCISION	m 1	s. Ignace.	m 1	CENDRES.
l 2	s. Basile, év.	j 2	PURIFICATION	j 2	s. Simplice.
m 3	s^e Geneviève	v 3	s. Blaise.	v 3	s^e Cunégonde
m 4	s. Rigobert.	s 4	s. Gilbert.	s 4	s. Casimir.
j 5	s^e Amélie.	D 5	s^e Agathe.	D 5	*Quadragés.*
v 6	EPIPHANIE.	l 6	s. Vaast, év.	l 6	s^e Colette.
s 7	Noces.	m 7	s. Romuald.	m 7	s^e Perpétue.
D 8	s. Lucien.	m 8	s. Jean de M.	m 8	Quat.-Temps
l 9	s. Pierre, év.	j 9	s^e Apolline.	j 9	s^e Françoise.
m 10	s. Paul, er.	v 10	s^e Scholastiq.	v 10	s. Blanchard.
m 11	s. Théodore.	s 11	s. Séverin, ab	s 11	s. Euloge.
j 12	s. Arcade.	D 12	*Septuagés.*	D 12	*Reminiscere.*
v 13	B. de N.S.J.C.	l 13	s. Lézin.	l 13	s^e Euphrasie.
s 14	s. Hilaire, év.	m 14	s. Valentin.	m 14	s. Lubin.
D 15	s. Maur.	m 15	s. Faustin.	m 15	s. Zacharie. p.
l 16	s. Guillaume.	j 16	s^e Julienne.	j 16	s. Cyriaque.
m 17	s. Antoine.	v 17	s. Théodule.	v 17	s^e Gertrude.
m 18	C. de s. Pierre	s 18	s. Siméon, év.	s 18	s. Alexandre.
j 19	s. Sulpice.	D 19	*Sexagésime.*	D 19	*Oculi.*
v 20	s. Sébastien.	l 20	s. Eucher.	l 20	s. Joachim.
s 21	s^e Agnès.	m 21	s. Pépin.	m 21	s. Benoît.
D 22	s. Vincent, m.	m 22	s^e Isabelle.	m 22	s. Epaphrod.
l 23	s. Ildefonse.	j 23	s. Mérault.	j 23	s. Victorien.
m 24	s. Babylas.	v 24	s. Mathias.	v 24	s. Simon.
m 25	C. de s. Paul.	s 25	s. Césaire.	s 25	ANNONCIAT.
j 26	s^e Paule.	D 26	*Quinquagés.*	D 26	*Lætare.*
v 27	s. Julien.	l 27	s^e Honorine.	l 27	s. Ruper.
s 28	s. Charlemag.	m 28	Mardi Gras.	m 28	s. Gontran.
D 29	s. Franç. de S.			m 29	s. Frisque.
l 30	s^e Bathilde.		Epacte, III.	j 30	s. Rieul.
m 31	s^e Marcelle.		Lett. Dom. A.	v 31	s^e Balbine.

CALENDRIER POUR 1865

AVRIL		MAI		JUIN	
Les jours croissent de 1 h. 40 min.		Les jours croissent de 1 h. 17 min.		Les jours croissent de 13 m.	
P. Q. le 3.		P. Q. le 2.		P. Q. le 1.	
P. L. le 11.		P. L. le 10.		P. L. le 9.	
D. Q. le 18.		D. Q. le 18.		D. Q. le 16.	
N. L. le 25.		N. L. le 24.		N. L. le 23.	
s 1	s. Hugues.	l 1	ss.Jacq.et Ph.	j 1	s. Pamphile.
D 2	PASSION.	m 2	s. Athanase.	v 2	s. Pothin.
l 3	s. Richard.	m 3	Inv. s^e Croix.	s 3	*Vigile-jeûne.*
m 4	s. Isidore.	j 4	s^e Monique.	D 4	PENTECOTE
m 5	s. Ambroise.	v 5	Conv. s. Aug.	l 5	s. Boniface.
j 6	s. Prudent.	s 6	s. Jean P. Lat.	m 6	s. Claude.
v 7	s. Clotaire.	D 7	s. Stanislas.	m 7	Quat.-Temps
s 8	s. Edèze.	l 8	s. Désiré.	j 8	s. Médard.
D 9	RAMEAUX.	m 9	Tr. s. Nicaise	v 9	s^e Pélagie.
l 10	s. Fulbert.	m 10	s. Gordien.	s 10	s. Landry.
m 11	s^e Godeberte.	j 11	s.Mamert.	D 11	TRINITÉ.
m 12	s. Jules.	v 12	s. Pancrace.	l 12	s^e Olympe.
j 13	s. Marcelin.	s 13	s. Servais.	m 13	s. Antoine P.
v 14	*Vendredi S.*	D 14	s. Pacôme.	m 14	s. Rufin.
s 15	s. Paterne.	l 15	s. Isidore.	j 15	FÊTE-DIEU.
D 16	PAQUES.	m 16	s. Honoré.	v 16	s. Fargeau.
l 17	s. Aniect.	m 17	s. Pascal.	s 17	s. Avit.
m 18	s. Parfait.	j 18	s. Venance.	D 18	s^e Marine.
m 19	s. Léon P.	v 19	s. Yves.	l 19	s. Gerv. S. P.
j 20	s. Théotime.	s 20	s. Bernardin.	m 20	s. Silvère.
v 21	s. Anselme.	D 21	s. Hospice.	m 21	s. Leufroi.
s 22	s^e Opportune	l 22	*Rogations.*	j 22	Oct.Fêt. Dieu
D 23	*Quasimodo.*	m 23	s. Didier.	v 23	s. Andry v.
l 24	s. Léger.	m 24	s. Donatien.	s 24	NAT DE S.J.-B.
m 25	s. Marc., ap.	j 25	ASCENSION.	D 25	s. Prosper.
m 26	s. Clet.	v 26	s. Quadrat.	l 26	s. Babolein.
j 27	s. Policarpe.	s 27	s. Hildevert.	m 27	s. Crescent.
v 28	s. Vital.	D 28	Oct. Ascens.	m 28	Vigile-Jeûne.
s 29	s. Robert.	l 29	s. Maximin.	j 29	ss.Pierre et P.
D 30	s. Eutrope.	m 30	s. Félix.	v 30	Com. s. Paul.
		m 31	s^e Pétronille.		

CALENDRIER POUR 1865

JUILLET		AOUT		SEPTEMBRE	
Les jours décroissent de 58 min.		Les jours décroissent de 1 h. 32 min.		Les jours décroissent de 1 h. 42 min.	
P. Q. le 1.		P. L. le 7.		P. L. le 5.	
P. L. le 8.		D. Q. le 13.		D. Q. le 12.	
D. Q. le 15.		N. L. le 21.		N. L. le 19.	
N. L. le 22.		P. Q. le 29.		P. Q. le 28.	
P. Q. le 30.					
s 1	s^e Eléonore.	m 1	s^e Sophie.	v 1	ss.Leu et Gill.
D 2	*Visitat. N.D.*	m 2	s. Etienne P.	s 2	s. Lazare.
l 3	s. Thierry.	j 3	Inv. s. Etien.	D 3	s. Grégoire.
m 4	T.de s.Martin	v 4	s. Dominique	l 4	s^e Rosalie.
m 5	s^e Zoé.	s 5	s. Yon.	m 5	s. Bertin.
j 6	s. Tranquille	D 6	T.de N.S.J.C.	m 6	s. Onésiphor.
v 7	s^e Aubierge.	l 7	s. Gaétan.	j 7	s. Cloud P.
s 8	s. Procope.	m 8	s. Justin.	v 8	Nat.de la S^e V.
D 9	s. Cyrille.	m 9	s. Amour.	s 9	s. Omer, év.
l 10	s^e Félicité.	j 10	s. Laurent.	D 10	s^e Pulchérie.
m 11	Tr. s. Benoît.	v 11	s^e Suzanne.	l 11	s. Hyacinthe.
m 12	s. Gualbert.	s 12	s^e Claire.	m 12	s. Raphaël.
j 13	s. Eugène.	D 13	s Hippolyte.	m 13	s. Maurille.
v 14	s. Bonavent.	l 14	*Vigile-jeûne*	j 14	Ex.de la s^e Cr.
s 15	s. Henri.	m 15	ASSOMPT.	v 15	s. Nicomède.
D 16	s. Eustache.	m 16	s. Roch.	s 16	s. Corneille.
l 17	s. Alexis.	j 17	s. Mammès.	D 17	s. Lambert.
m 18	s. Thomas.	v 18	s^e Hélène.	l 18	s. J. Chrys.
m 19	s. Vinc. de P.	s 19	s. Louis, év.	m 19	s. Janvier.
j 20	s^e Marguerite	D 20	s. Bernard.	m 20	Quat.-Temps.
v 21	s. Victor.	l 21	s. Privat.	j 21	s. Matthieu.
s 22	s^e Madeleine.	m 22	s. Symphor.	v 22	s. Maurice.
D 23	s. Apollinaire	m 23	s. Sidoine.	s 23	s^e Thècle.
l 24	*Jours canic.*	j 24	s.Barthélemy	D 24	s. Andoche.
m 25	s. Jacq. le M.	v 25	s. Louis, roi.	l 25	s. Firmin, év.
m 26	Tr. s. Marcel.	s 26	*F.des j.canic.*	m 26	s^e Justine, v.
j 27	s. Pantaléon.	D 27	s. Césaire.	m 27	ss.Come et D.
v 28	s^e Anne.	l 28	s. Augustin.	j 28	s. Céran, év.
s 29	s^e Marthe.	m 39	s. Médérie.	v 29	s. Michel, ar.
D 30	s. Abdon.	m 30	s. Fiacre.	s 30	s. Jérôme, d.
l 3	s Germ.l'Aux.	j 31	s. Ovide.		

CALENDRIER POUR 1865

OCTOBRE		NOVEMBRE		DÉCEMBRE	
Les jours décroissent de 1 h. 45 min.		Les jours décroissent de 1 h. 17 min.		Les jours décroissent de 14 m.	
P. L. le 4.		P. L. le 3.		P. L. le 2.	
D. Q. le 11.		D. Q. le 10.		D. Q. le 10.	
N. L. le 19.		N. L. le 18.		N. L. le 18.	
P. Q. le 27.		P. Q. le 26.		P. Q. le 25.	
D 1	s. Rémi, év.	m 1	TOUSSAINT	v 1	s. Eloi.
l 2	ss. Ang. gard.	j 2	*Trépassés.*	s 2	s. Franç. Xav.
m 3	s. Cyprien.	v 3	s. Marcel, év.	D 3	*Avent.*
m 4	s. Franç. d'As.	s 4	s. Charles B.	l 4	s^e Barbe.
j 5	s^e Aure, v.	D 5	s. Zacharie.	m 5	s. Sabas.
v 6	s. Bruno.	l 6	s. Léonard.	m 6	s. Nicolas.
s 7	s. Serge.	m 7	s. Florent.	j 7	s^e Fare, v.
D 8	s^e Brigitte.	m 8	s^es Reliques.	v 8	IMM. CONCEPT
l 9	s. Denis, év.	j 9	s. Mathurin.	s 9	s^e Gorgonie.
m 10	s. Céréon.	v 10	s. Juste.	D 10	s^e Valère, v.
m 11	s. Gomer.	s 11	s. Martin, év.	l 11	s. Daniel.
j 12	s. Wilfrid.	D 12	s. Réné, év.	m 12	s. Valery.
v 13	s. Gérand.	l 13	s. Brice, év.	m 13	s^e Luce, v.
s 14	s. Caliste P.	m 14	s. Bertrand.	j 14	s. Nicaise.
D 15	s^e Thérèse v.	m 15	s^e *Eugénie.*	v 15	s. Mesmin.
l 16	s. Gall, év.	j 16	s. Edme A.	s 16	s^e Adélaïde.
m 17	s. Cerbonet.	v 17	s. Agnan, év.	D 17	s^e Olimpiad.
m 18	s. Luc, évang.	s 18	s^e Aude, v.	l 18	s. Gatien.
j 19	s. Savinien.	D 19	s^e Elisabeth.	m 19	s. Timothée.
v 20	s. Caprais.	l 20	s. Edmond.	m 20	Quat.-Temps
s 21	s^e Ursule.	m 21	Pr. de la s^e V.	j 21	s. Thomas, a.
D 22	s. Mellon.	m 22	s^e Cécile.	v 22	s. Honorat.
l 23	s. Hilarion.	j 23	s. Clément.	s 23	*Vigile-jeûne*
m 24	s. Magloire.	v 24	s. Séverin, s.	D 24	s. Delphin.
m 25	s. Crép. S. C.	s 25	s^e Catherine.	l 25	NOEL.
j 26	s. Rustique.	D 26	s^e Genev. d. A.	m 26	s. Etienne.
v 27	s. Frumence.	l 27	s. Maxime.	m 27	s. Jean, apôt.
s 28	s. Sim. s. Jude	m 28	s. Sosthène.	j 28	ss. Innocents
D 29	s. Faron, év.	m 29	s. Saturnin.	v 29	s. Trophime.
l 30	s. Lucain, m.	j 30	s. André.	s 30	s. Sabin.
m 31	*Vigile-jeûne*			D 31	s. Sylvestre.

CALENDRIER GASTRONOMIQUE

Les personnes qui consulteront cette Table pour arranger leurs services sont prévenues que l'on n'y indique point les choses que l'art obtient contre l'ordre naturel des saisons.

JANVIER.

Les Rois.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau, porc.

GIBIER.

Lièvre, lapin, faisan, perdrix, bécasses, bécassines.

VOLAILLE.

Chapon, poularde, poule, poulet, pigeons.

POISSONS DE MER.

Morue, soles, carrelets, plies, turbot, esturgeon, raie grande), raie bouclée, merlans, éperlans.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Carpe, tanche, perche, anguille, lamproie.

COQUILLAGES

Écrevisses, langoustes, crabes, homard, huîtres.

LÉGUMES.

Choux, choux de Savoie, choux d'Anvers, choux frisés, céleri, brocolis, oseille, haricots verts confits, chicorée, cardons d'Espagne, cardes poirées.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Navets, carottes, panais, ognons, poireaux, salsifis, scorsonères, pommes de terre.

FRUITS.

Pommes, poires, raisin, nèfles, noix, amandes, cormes.

FÉVRIER.

Le Carnaval.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau, porc.

GIBIER.

Lièvre, lapin, perdrix, faisan, bécasses, bécassines.

VOLAILLE.

Chapon, poularde, poule, poulet, dinde, pigeons.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Tanche, perche, carpe, anguille, lamproie.

POISSONS DE MER.

Turbot, esturgeon, morue, raie (grande), raie bouclée soles, carrelets, plies, merlans, éperlans.

COQUILLAGES.

Écrevisses, langoustes, crabes, homard, huîtres.

LÉGUMES.

Choux, choux frisés, choux de Savoie, choux d'Anvers brocolis, haricots verts confits, cardons d'Espagne, cardes poirées, oseille, épinards, chicorée, céleri.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes, navets, panais, salsifis, scorsonères, chervis, ognons, rocamboles, poireaux, pommes de terre.

FRUITS.

Poires, pommes, raisins.

MARS.

La Friture.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau.

GIBIER.

Lapin.

VOLAILLE.

Dindon, chapon, poularde, poule, poulet, pigeons, canetons.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Carpe, tanche, anguille.

POISSONS DE MER.

Turbot, raie (grande), raie bouclée, soles, carrelets, plies, mulets, merlans.

COQUILLAGES.

Écrevisses, langoustes, crabes, homard.

LÉGUMES.

Choux, choux frisés, choux de Savoie, brocolis, cardons d'Espagne, cardes poirées, céleri, chicorée, épinards, oseille, champignons, laitue.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes, navets, panais, ognons, poireaux.

FRUITS.

Poires, pommes.

AVRIL.

La Foire aux Jambons.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau.

GIBIER.

Lapin, levraut.

VOLAILLE.

Poularde, poule, poulet, pigeons, canetons.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Truite, tanche, meunier.

POISSONS DE MER.

Saumon, turbot, raie bouclée, soles, mulets, éperlans harengs.

COQUILLAGES.

Écrevisses, langoustes, crabes, homard.

LÉGUMES.

Choux frisés, choux d'Anvers, brocolis, céleri, chicorée, épinards, oseille, petites salades et fourniture de toute espèce.

RACINES ET BULBES.

Raves, radis, ognons, petits ognons blancs, poireaux.

FRUITS.

Pommes, poires.

MAI.

Le Diner champêtre.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau.

VOLAILLE.

Poularde, poule, poulet, dindonneau, oisons, canetons.

GIBIER.

Lapin, levraut.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Truite, carpe, tanche, meunier, anguille.

POISSONS DE MER.

Saumon, turbot, soles, éperlans, harengs.

COQUILLAGES.

Écrevisses, langoustes, crabes, homard.

LÉGUMES.

Choux nouveaux, choux-fleurs, artichauts, oseille, épinards, petites salades et fourniture de toute espèce, petits pois, fèves de marais hâtives, asperges.

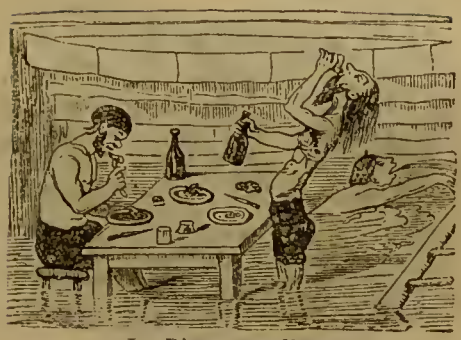
RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes nouvelles, navets, raves, radis, ognons, petits ognons blancs, pommes de terre nouvelles.

FRUITS.

Pommes, poires, fraises, cerises.

JUIN.



Le Dîner sur l'eau.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau.

GIBIER.

Chevreuil, lapin, levraut, pluviers, bécasseaux.

VOLAILLE.

Poularde, poule, poulet, dindonneau, oisons, canetons.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Truite, carpe, brochet, tanche, anguille.

POISSONS DE MER.

Saumon, turbot, soles, maquereaux, mulets.

LÉGUMES.

Pois, fèves de marais, asperges, artichauts, concombres, oseille vierge, épinards, salades et fourniture de toute espèce.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes nouvelles, navets, panais, raves, radis, ognons blancs, pommes de terre nouvelles.

FRUITS.

Pommes, poires, fraises, cerises.

JUILLET.

Les Amateurs de melon.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agnean.

GIBIER.

Chevreuil, lapin, levraut, pluviers, faisan, perdreaux bécasseaux.

VOLAILLE.

Poularde, poule, poulet, dindonneau, pigeons, oisons canetons.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Carpe, brochet, tanche, anguille.

POISSONS DE MER.

Saumon, cabillaud, morue, raie (grande), raie bouclée soles, carrelets, plies, maquereaux, mulets.

COQUILLAGES.

Écrevisses, langoustes, homard.

LÉGUMES.

Choux ordinaires, choux d'Anvers, choux-fleurs, champignons, artichauts, oseille, épinards, pois, fèves de marais, haricots verts hâtifs, chicorée, cresson, laitue, céleri, pourpier

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes, navets, salsifis, scorsonères, raves, ognons blancs rocamboles, pommes de terre.

FRUITS.

Pommes, poirés, cerises, abricots, prunes, groseilles, fraises, framboises, melon.

AOUT.

Le Café à l'eau.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau.

GIBIER.

Chevreuil, levraut, lapin, faisan, pluviers, canard sauvage, bécasseaux.

VOLAILLE.

Poularde, poulet, dindonneau, oison, caneton, pigeons

POISSONS D'EAU DOUCE.

Carpe, brochet, anguille, goujons.

POISSONS DE MER.

Raie (grande), raie bouclée, cabillaud, morue, carrelets plies, maquereaux, mulets, harengs.

COQUILLAGES.

Écrevisses, langoustes, homard, huîtres.

LÉGUMES.

Pois, fèves de marais, haricots verts, haricots blancs, choux, choux-fleurs, choux d'Anvers, artichauts, champignons, céleri, chicorée, oseille, poirée, salades de toute espèce.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes, navets, salsifis, scorsonères, raves, ognons, pommes de terre.

FRUITS.

Abricots, pêches, pavies, prunes, cerises, fraises, groseilles, raisin, figues, avelines, mûres, melon.

SEPTEMBRE.

Le Retour de la Chasse.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau, porc

GIBIER.

Chevreuil, lièvre, lapin, faisan, sarcelles, perdrix, mauviettes.

VOLAILLE.

Dindon, oie, canard, poularde, poule, poulet, pigeons.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Carpe, tanche, brochet, goujons.

POISSONS DE MER.

Saumon, raie (grande), raie bouclée, morue, cabillaud, soles, carrelets, plies, éperlans.

COQUILLAGES.

Homard, huîtres.

LÉGUMES.

Pois, fèves de marais, haricots verts, haricots blancs, choux ordinaires, choux d'Anvers, choux-fleurs, cardons d'Espagne, céleri, chicorée, salades de toute espèce, champignons, artichauts, oseille.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes, navets, salsifis, scorsonères, betteraves, ognons, poireaux, pommes de terre, topinambours.

FRUITS.

Pêches, prunes, pommes, poires, nèfles, coing, groseilles, raisin, noix, noisettes, avelines, melon.

OCTOBRE.

Les Vendanges.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau.

GIBIER.

Chevrette, lièvre, lapin, canard sauvage, sarcelles, faisan, perdrix, bécasses, bécassines, perdrix, mauviettes.

VOLAILLE.

Dindon, poularde, poule, pigeons, oie, canard.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Truite, carpe, tanche, brochet, perche, barbeau; goujons.

POISSONS DE MER.

Soles, plies, éperlans.

COQUILLAGES.

Homard, moules, huitres.

LÉGUMES.

Choux de saison, choux d'Anvers, choux-fleurs, artichauts, cardons d'Espagne, cardes poirées, céleri, chicorée blanche, salades de toute espèce.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes, navets, panais, chervis, salsifis, scorsonères, ognons, rocamboles, poireaux, pommes de terre, topinambours.

FRUITS.

Pommes, poires, coings, pêches, prunes, cormes, raisin, figues, nèfles, noix, noisettes, avelines.

NOVEMBRE.

La Saint-Martin.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau.

GIBIER.

Chevrette, lièvre, lapin, faisan, canard sauvage, sarcelles, perdrix, bécasses, bécassines, mauviettes.

VOLAILLE.

Dindon, poule, poularde, poulet, pigeons, oie.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Truite, carpe, brochet, tanche, goujons.

POISSONS DE MER.

Saumon, gournal, plies, barbues, éperlans.

COQUILLAGES.

Homard, moules, huîtres.

LÉGUMES.

Choux, choux frisés, choux d'Anvers, choux de Savoie, artichauts de Jérusalem, cardons d'Espagne, cardes poirées épinards, chicorée blanche, salades de toute espèce.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes, navets, panais, chervis, salsifis, scorsonères, ognons, rocamboles, poireaux, pommes de terre, topinambours.

FRUITS.

Pommes, poires, cornes, châtaignes, nèfles, noix, noisettes, raisin.

DECEMBRE.

Le Foudin de Noël.

GROSSES VIANDES.

Bœuf, veau, mouton, agneau, porc.

GIBIER.

Chevrette, lièvre, lapin, faisan, canard sauvage, sarcelles, perdrix, bécasses, bécassines, mauviettes.

VOLAILLE.

Dindon, poule, poularde, chapon, poulet, pigeons, oie, canard.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Carpe, anguille, goujons.

POISSONS DE MER.

Turbot, gournal, esturgeon, dorade, cabillaud, barbues, soles, plies, éperlans.

COQUILLAGES.

Moules, huîtres.

LÉGUMES.

Choux communs, choux de Savoie, brocolis, cardons d'Espagne, cardes poirées, épinards, chicorée, cresson, petites salades de diverses espèces, céleri,

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

Carottes, navets, panais, chervis, salsifis, scorsonères, ognons, rocamboles, échalotes, pommes de terre, topinambours.

FRUITS.

Poires, pommes, nèfles, cornies, marrons, noix, noisettes, avelines, raisin.

Nota. En indiquant dans notre calendrier les mois où le gibier est de bonne qualité, nous n'avons pas oublié qu'il y a des époques où la chasse est interdite en France, mais notre livre se vend aussi dans d'autres pays où le gibier peut être tué en tous temps.

ART

DE DÉCOUPER LES VIANDES

ET LE POISSON

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES.

Le premier point est d'avoir des couteaux et des fourchettes de dimension proportionnée à la pièce sur laquelle on opère; il faut que ces couteaux

aient toujours bien le fil, et que les fourchettes, en acier, soient très-fortes et très-pointues.

On range à mesure et symétriquement sur le plat les membres, les parties de filet ou autre portion, que l'on détache; ensuite on fait circuler le plat, ou bien l'on charge plusieurs assiettes des différents morceaux, et on les fait passer à la ronde

---

GROSSES VIANDES

DU BOEUF.

La Culotte, la Tranche.

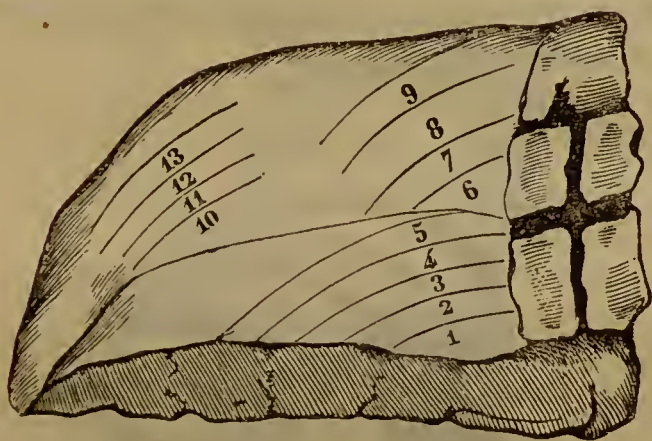
La pièce de bœuf, ou le bouilli, est la pièce la plus difficile à bien découper.

Il faut commencer par enlever les os, les nerfs, et la graisse superflue; ensuite on coupe par tranches transversales, afin que la viande soit courte. On observera de tailler ces tranches aussi minces que possible, sans qu'elles se rompent : le plus ou le moins d'épaisseur qu'on leur donnera sera en raison du degré de cuisson; plus la viande est cuite, plus elle s'étale, et ainsi plus elle est difficile à couper.

On doit faire en sorte de distribuer la graisse de manière qu'il y en ait une petite portion après chaque tranche.

Le Bœuf à la mode.

Ce morceau, pour lequel on procédera de la même manière, présente moins de difficultés, parce qu'il est servi dépouillé de ses os et de ses nerfs. On le coupera de façon que les lardons soient tranchés en travers.



L'Aloyau.

On commence par diviser le filet du dedans du morceau; on passe ensuite au morceau dit des *clercs*, qui est la partie charnue du dehors : l'autre est plus tendre, plus délicate; mais celle-ci a meilleur goût, et obtient quelquefois la préférence lorsque l'aloyau est bien tendre. Il est rare qu'on serve l'aloyau entier.

Le Filet d'aloyau piqué.

On le coupe sans aucune difficulté par tranches transversales, ni trop minces, ni trop épaisses.

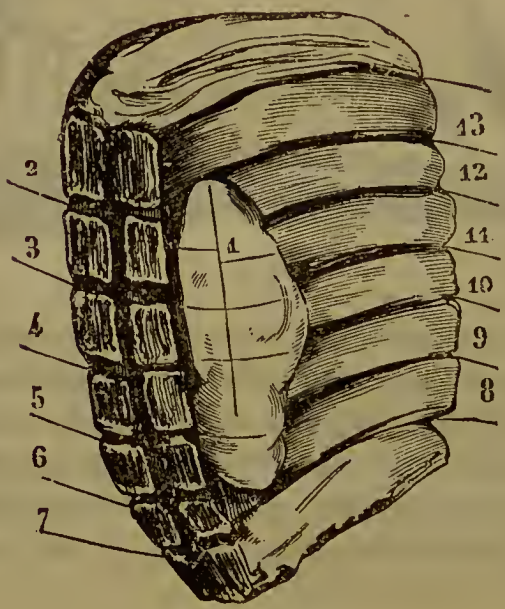
La Langue.

Elle se coupe en travers et par rouelles moyennes : la partie entre les deux extrémités est la plus délicate.

La Poitrine.

Les os étant fort délicats, on la divisera de manière qu'il s'en trouve un dans chaque portion : pas d'autres difficultés.

DU VEAU.

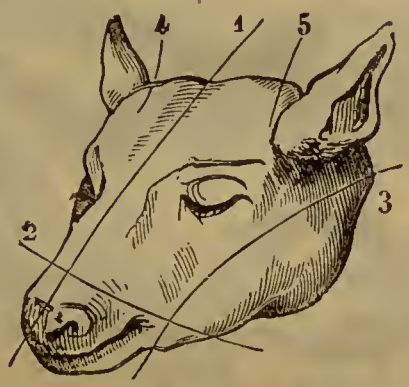


Le Carré, ou Rognon.

Anciennement on partageait ce morceau par côtelettes dans le sens perpendiculaire ; en sorte qu'il

se trouvait attaché à chacune un petit morceau du filet et même du rognon.

L'usage commun est maintenant de commencer par lever le filet et le rognon, et de les couper par morceaux; ensuite on sépare les côtes : elles sont le morceau des dames.



La Tête au naturel.

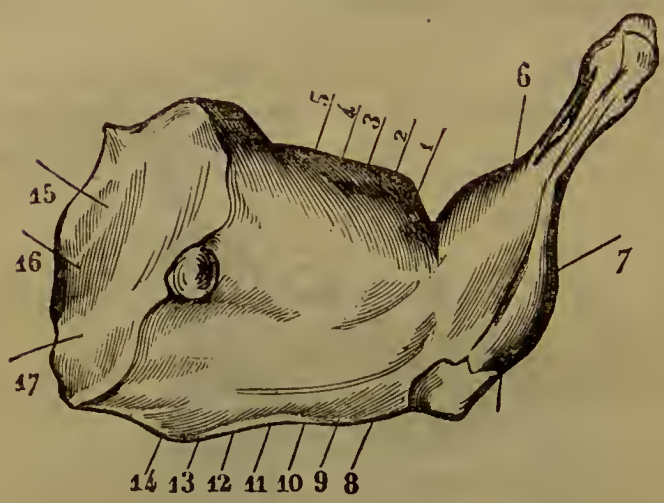
Les morceaux les plus distingués sont les yeux, qui se servent à la cuillère; les bajoues, les tempes, les oreilles, que l'on coupe proprement; et enfin la langue : avec chacune de ces parties on sert une portion de cervelle, observant de n'y jamais porter le couteau. Il faut pour tout cela de l'adresse, mais surtout une promptitude particulière.

La Tête farcie.

La tête au naturel conserve son cuir; la tête farcie est dépouillée du sien : la seule différence dans le service de celle-ci est qu'outre le petit mor-

ceau de cervelle on ajoute à chaque portion un peu de la farce qui remplace le cuir, et de la garniture qui couvre le plat.

DU MOUTON.

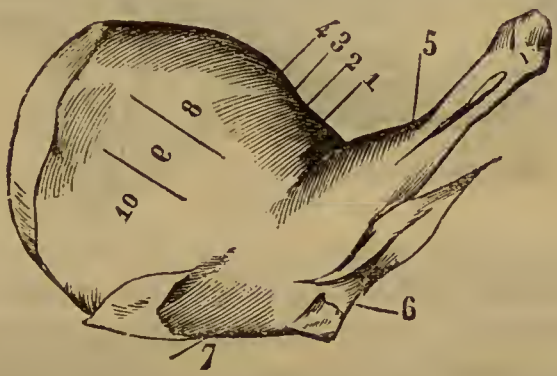


Le Gigot.

Il arrive assez souvent qu'un gigot n'est tendre qu'autant qu'il est bien coupé. On connaît deux manières d'opérer : la première et la plus usitée est de prendre le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches 1, 2, 3, 4 et 5, depuis la jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris; puis retournant le gigot, de détacher les pièces de derrière, numérotées 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14. Cette manière est la meilleure quand le gigot est tendre.

De la seconde manière, il arrive rarement qu'on

le trouve dur. Cette manière consiste uniquement à couper le gigot par tranches horizontales aussi minces que faire se peut. Après l'avoir percé de part en part pour en faire sortir le jus, on finit par en arroser les tranches, en y joignant celui d'un citron, et l'assaisonnement à volonté.



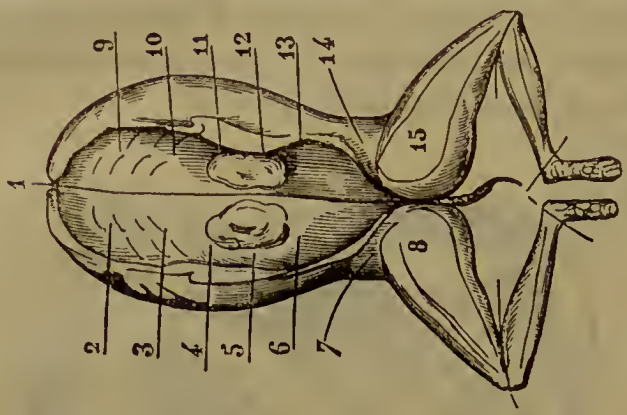
L'Épaule.

On la coupe également, soit en tranches, soit horizontalement. Les chairs qui touchent aux os et celles de l'omoplate, nos 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14, sont plus tendres. Beaucoup de gourmets préfèrent cependant la partie extérieure no 7, qui est plus grasse et a aussi plus de goût.

Le Carré.

On nomme ainsi les côtes et le filet réunis. Comme c'est la même manière de couper et de servir pour ce morceau que pour le carré de veau, nous renvoyons à ce qui a été dit de celui-ci, page 26.

DE L'AGNEAU, DU CHEVREAU ET DU CHEVREUIL.



Un quartier d'agneau se coupe comme un quartier de chevreau. Après l'avoir séparé en deux parties égales dans sa longueur, en partant du n° 1 jusqu'à la queue, on les divise, soit en côtelettes simples, soit en doubles côtelettes, selon les nos 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12 et 13. On sépare les deux cuisses aux points marqués 7 et 14, et l'on coupe les gigots aux points 8 et 15. On voit par là que ce qu'on nomme habituellement un quartier est la bête presque tout entière.

Les morceaux les plus délicats de l'agneau sont les côtelettes, à chacune desquelles tient une portion du filet. Les meilleurs morceaux du chevreau sont les tranches des gigots.

Le chevreuil se sert par quartiers simples, et se découpe comme les précédents.

DU PORC ET DU SANGLIER.

La Hure.

On la partage en deux, un peu au-dessus des défenses; puis on coupe des tranches, soit en remontant, soit en descendant; après quoi l'on rapproche les deux parties, et on les assujettit au moyen d'une brochette de bois.

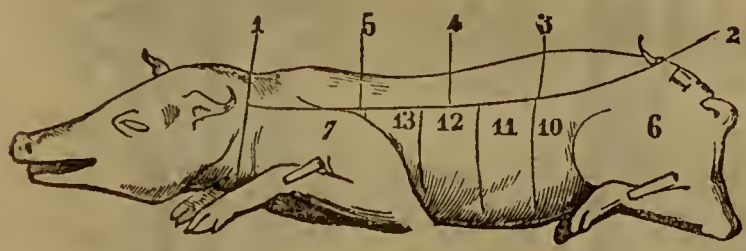
L'Échinée du porc.

On la divise et on la sert comme le carré de veau.

Le Jambon.

Il est essentiel d'avoir un couteau à lame mince et bien affilée. On coupe par tranches, comme il est indiqué par la figure.

Quelques amateurs font servir des jambons à la broche; alors ils se coupent comme le gigot.



Le Cochon de lait.

On lui tranche la tête promptement et d'un seu coup aussitôt qu'il paraît, pour ne pas laisser à la peau le temps de se ramollir : elle est le morceau le plus délicat et le plus distingué.

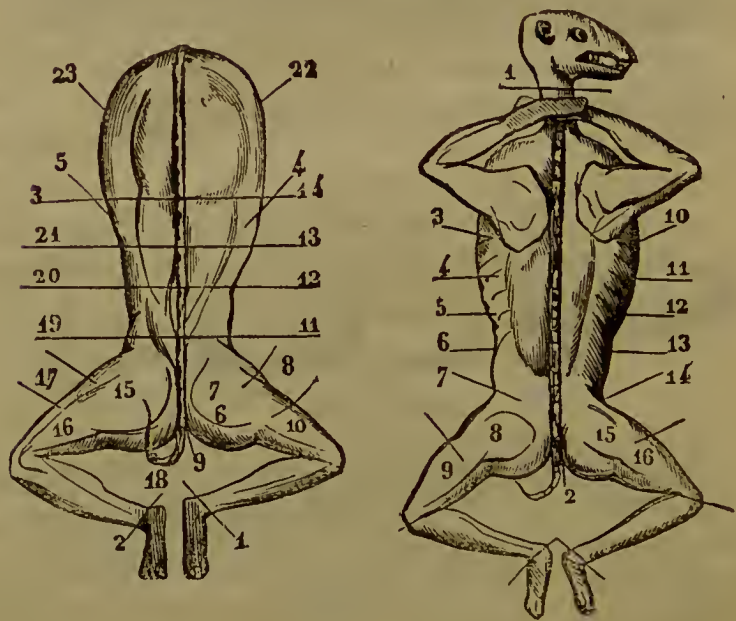
On la divise par carrés, selon les nos 10, 11, 14,

15, 16 et 17, ayant soin qu'il reste un peu de chair à chacune des portions. On enlève de même la peau du dos, nos 18, 19, 20 et 21, et celle des cuisses, nos 9 et 12.

La peau une fois levée ainsi, le reste de la chair ne sert guère; elle est fade et de digestion difficile. On la met en ragoût. La tête ne laisse pas que de trouver quelques amateurs.

GIBIER, VOLAILLE

DU LIÈVRE ET DU LEVRAUT. — DU LAPIN ET DU LAPEREAU.



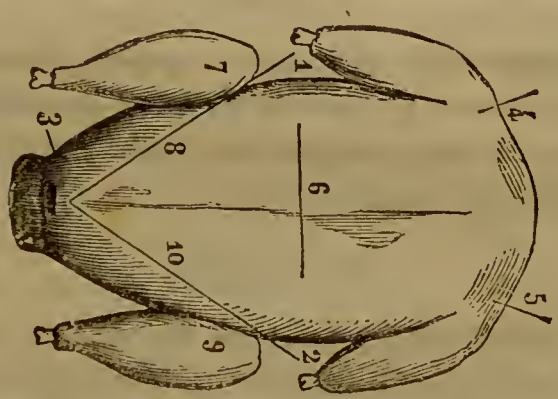
La manière de découper le lièvre et le lapin est

la même, à quelques différences presque imperceptibles près.

La partie la plus délicate est le râble, pris depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse; ensuite l'os du râble (c'est le morceau des dames); et enfin la partie supérieure des cuisses, coupée en entonnoir. La queue, avec un peu de chair, est le morceau des chasseurs; il faut l'enlever avec dextérité.

Les extrêmement jeunes lapereaux se coupent en travers, sans détacher le râble. La cervelle se sert aux dames dans une moitié de la tête fendue horizontalement.

DU DINDE.



Le dinde se découpe de trois façons :

1° En enlevant les cuisses et les ailes, puis les sot-l'y-laisse et les blancs, puis enfin en brisant l'estomac et le croupion : ces dernières parties sont les plus délicates. Si le dinde est farci, on sert les ingrédients à la cuillère.

2° En commençant par lever les ailes, après quoi on brise le corps au-dessus du croupion ; la partie qui reste avec les cuisses figure une espèce de capuchon ou de mitre.

3° En coupant les ailes en filets par le travers, ce qui forme des morceaux carrés; puis procédant de même en descendant sur les autres parties de la bête. Cette dernière méthode, qui est la plus moderne, a l'inconvénient de dissiper le jus et de laisser les morceaux les plus délicats adhérents à la carcasse.

Les dindes braisés se découpent comme les dindes rôtis.

Du Dindonneau.

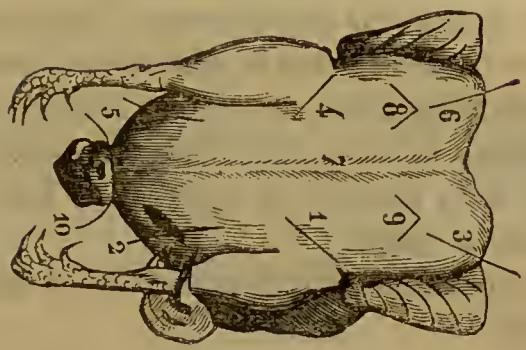
La seule différence dans la manière de découper les dindonneaux, consiste en ce qu'on partage les cuisses en deux, et qu'on ne coupe point les ailes en filets.

DE L'OUTARDE.

L'outarde offre sept chairs de couleur et de nature différentes. Il importe de bien connaître leur place pour découper cet oiseau.

On commence par retrancher les pattes, puis on lève la cuisse gauche. Après cela, il faut insinuer le couteau vers le milieu de l'estomac, et le conduire jusqu'à l'aile gauche, qu'on enlève par dessous. La même opération étant faite de l'autre côté, les chairs différentes se trouvent à découvert.

DE LA POULARDE ET DU CHAPON.



La manière de découper l'un et l'autre est absolument la même : rien de plus simple. Elle consiste à lever les cuisses, les ailes, les sot-l'y-laisse, les blancs; à briser le croupion, et à fendre la carcasse horizontalement.

Il y a une autre façon plus brillante et très-ancienne, qui s'adapte également aux poulets, aux perdreaux, et généralement à toute volaille qui ne se coupe pas par aiguillettes. La voici : vous enfoncez fortement la fourchette dans le dos de la volaille, et, l'enlevant au-dessus du plat, vous coupez les cuisses, les ailes, le dessus de l'estomac, et la fourchette du cou sans séparer entièrement aucune de ces parties; puis, faisant circuler la pièce toujours au bout de la fourchette, chacun achève de détacher le morceau qui lui convient, au risque des taches qu'il peut attraper. Cette manière est aujourd'hui peu pratiquée dans les bonnes tables.

DE LA POULE BOUILLIE ET DU CHAPON AU GROS SEL.

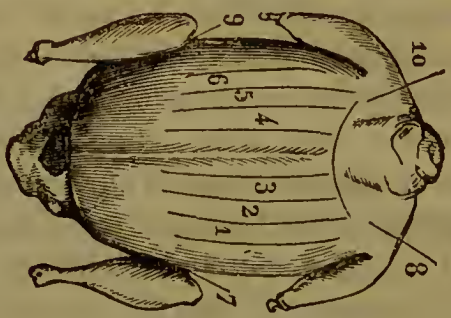
Il faut placer la fourchette sur la cuisse gauche de la volaille, lever cette cuisse, en observant de ne point déchirer la peau, couper l'aile gauche, et procéder de même sur le côté droit; après cela, on sépare le croupion, on lève les blancs, on rompt la carcasse, et enfin l'on divise les cuisses et les ailes en deux parties. Le morceau le plus délicat est l'os de la cuisse.

Les poulets qui ne sont point rôtis se découpent de même.

L'OIE.

On lève huit filets sur la chair de l'estomac et des ailes, depuis la hauteur de celles-ci jusqu'au croupion, et si l'on en veut d'autres encore, mais qui sont moins tendres, sur la chair des cuisses. Ces filets se placent sur le plat, après qu'on en a fait disparaître le reste de l'animal. Le squelette de l'oie peut se servir en capilotade.

DES CANARDS DOMESTIQUES ET SAUVAGES.



Le Canard domestique bouilli.

Il doit être assez cuit pour qu'on puisse le servir

à la cuillère, à l'exception des ailes, qui seront séparées avec le couteau. On le découpe alors comme la poule bouillie, sans lever d'aiguillettes.

Le Canard sauvage, ou domestique, rôti.

Il se coupe par aiguillettes, comme l'oie. Il faut lever six filets, trois de chaque côté du squelette, comme de celui de l'oie. On fait du reste une capilotade, ou un salmis impromptu.

Canards en pâtés.

On les tire de la croûte qui les contient, et on les découpe comme une volaille froide ordinaire, c'est-à-dire par membres.

DE LA CERCELLE OU SARCELLE.

La cercelle bouillie se découpe comme la poule bouillie.

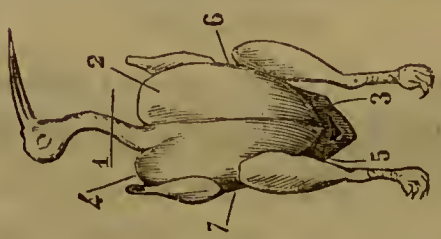
La cercelle rôtie, fig. XXI, se découpe comme le canard rôti, avec cette différence qu'on n'en tire guère plus de quatre filets.

DE LA FOULQUE OU MORELLE, CONNUE VULGAIREMENT SOUS LE NOM DE *Poule d'eau.*

Cette pièce est beaucoup plus difficile à découper que le canard et l'oie. On a toujours une grande peine à trouver la jointure des ailes, parce qu'elles sont très-enfoncées dans les chairs. Il faut com-

mencer par enlever la cuisse, puis on glisse le couteau sur le milieu de l'aile, et jusqu'au haut, en suivant l'estomac : de cette manière, on prend l'aile en dedans, et elle se détache proprement.

DE LA BÉCASSE ET DE LA BÉCASSINE, DE LA PERDRIX ET DU PERDREAU.

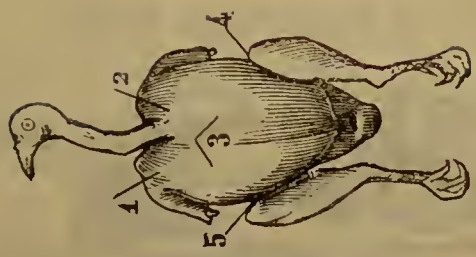


La Bécasse.

La bécasse se découpe en levant les ailes, les cuisses, en séparant le croupion et rompant la carcasse, comme aux volailles ordinaires. L'aile est le morceau le plus délicat; la cuisse celui qui a le plus de fumet.

La Bécassine.

Cet oiseau, qu'il ne faut pas prendre pour le petit de la bécasse, malgré l'identité du nom, se sert entier, ou, tout au plus, se partage dans sa longueur en deux parties égales.



La Perdrix et le Perdreau

Ils se découpent comme la plupart des volailles. On commence par enlever la cuisse droite, puis l'aile, ensuite la cuisse et l'aile gauches ; puis on partage la carcasse en deux, dans toute sa longueur. L'aile est le morceau le plus délicat, mais la cuisse a plus de fumet.

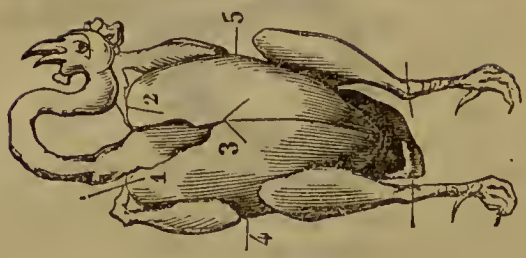
DU PAON.

Le paon, qui est un plat de luxe à cause de sa cherté, mais qu'on n'estime guère, parce que sa chair est dure, sèche et difficile à digérer, se coupe comme le dinde, soit par aiguillettes transversales, soit par membres.

DU FAISAN.

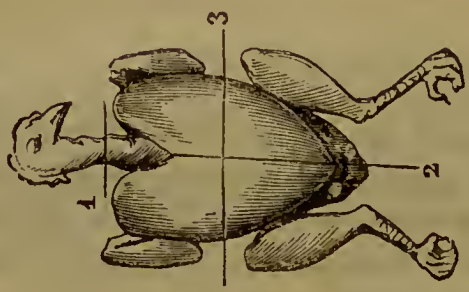
Rôti, il se coupe absolument comme la poularde.

DU POULET ET DU PIGEON.



Le Poulet.

Après avoir levé les cuisses et les ailes, comme à la poularde, on divise en deux la carcasse et le croupion. L'aile est le morceau de distinction; le croupion, celui de préférence.



Le Pigeon rôti.

On le coupe en quatre lorsqu'il est gros, de sorte que chaque membre demeure avec la partie à laquelle il adhère. Lorsqu'il n'est que moyen, on le coupe seulement en deux par le travers. La moitié, composée des deux ailes, se nomme *le chérubin;*

les deux cuisses et le reste du corps sont ce qu'on appelle *la culotte*.

On peut encore partager le pigeon en deux dans sa longueur. Cette manière, qui ne se pratique point dans les repas d'apparat, a cependant l'avantage de donner à chacun la moitié de la culotte, qu'on regarde comme le meilleur morceau.

Le Pigeon bouilli.

On n'y porte jamais le couteau : c'est avec la cuillère que l'usage est de le servir. La culotte de celui-ci, comme celle du pigeon rôti, est la partie la plus délicate, partant, celle des dames.

DE LA CAILLE ET DE L'ORTOLAN.

La Caille.

L'habitude est d'en servir une à chaque convive : néanmoins, lorsqu'elles sont très-grosses, on peut les partager en deux dans leur longueur.

L'Ortolan.

Pour celui-ci, qui est trop petit et trop délicat pour qu'on puisse opérer avec le couteau sur son individu, il faut absolument le présenter dans son entier. Il ne forme presque qu'une bouchée.

DU BECFIGUE ET DE LA GRIVE.

Le Becfigue.

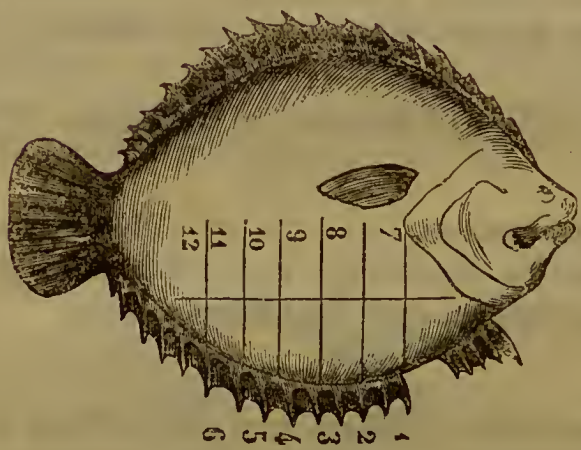
C'est encore une bouchée de gourmand. Il ne peut guère plus se diviser que son frère l'ortolan.

La Grive.

On la coupe, soit en levant les quatre membres, soit en la partageant en deux dans sa longueur. On peut aussi la servir entière à chaque convive.

LES POISSONS

DU TURBOT, DU BARBEAU, DE LA CARPE.



Le Turbot

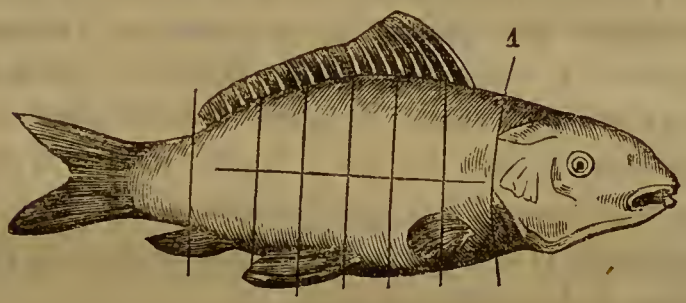
On ne doit jamais se servir de couteau pour diviser le poisson : on doit opérer avec une truelle de vermeil ou d'argent bien affilée.

Après avoir tracé deux lignes en croix sur le ventre du turbot, en tranchant jusqu'à l'arête, on tire des lignes transversales depuis le milieu jusqu'aux barbes, après quoi on lève avec la pointe

de la truelle les morceaux compris entre ces lignes, et on les fait passer un à un aux convives. Le ventre servi de la sorte, on lève l'arête, et l'on procède sur le dos de la même manière. Les barbes du turbot sont le morceau d'élite.

Le Barbeau.

On tire sur son dos une ligne avec la truelle, depuis la tête jusqu'à la queue : on coupe cette ligne par d'autres lignes transversales, et l'on enlève les morceaux sans toucher à la grande arête.



La Carpe.

On commence par enlever la tête (c'est le morceau de distinction); ensuite on enlève la peau, et on la met de côté : cela fait, on tire, dans toute la longueur de l'animal, une ligne que l'on traverse par plusieurs autres, et l'on sert les morceaux. La partie la plus délicate est le dos.

DU BROCHET ET DE LA TRUITE.

Le Brochet.

Il faut, comme à la carpe, séparer d'abord la tête, qui est le morceau des dames. Après quoi

vous tirez, de la tête à la queue, une ligne assez profonde pour arriver à l'extraction de la grosse arête. Cette opération faite, divisez le poisson de manière que chaque portion participe du dos et du ventre. Ce poisson ne peut être bien servi que par la réunion d'une grande habitude et de beaucoup d'adresse.

La Truite.

La truite se sert en traçant une ligne depuis la tête jusqu'à quelques pouces de la queue, et d'autres lignes qui, partant de la première, viennent aboutir à la circonférence du poisson. Les morceaux compris entre ces lignes se présentent successivement, un à un, sur la truelle même, à chacun des convives. Lorsque le ventre sera mangé, on retournera la truite, et l'on servira le dos en procédant de la même manière.

DES AUTRES POISSONS.

Les autres poissons se coupent comme ceux dont nous avons fait une mention particulière : le saumon et l'esturgeon comme la truite, la barbue comme le barbot, le cabillaud comme le brochet, etc.

L'expérience et la réflexion suppléeront à ce que nous omettons à dessein dans ce petit traité, pour ne pas trop multiplier les pages et les figures.

ALMANACH-MANUEL

DE LA CUISINIÈRE

ABATIS. — *Abatis de dindon à la bourgeoise.* (Entrée.) — Les abatis d'un dindon comprennent les ailes, les pattes, le cou, le gésier; après avoir échaudé le tout et l'avoir épluché, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, champignons; passez le tout sur le feu, et ajoutez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon ou du consommé; assaisonnez de bon goût; ajoutez quelques navets passés à la poêle et roussis d'une belle couleur, faites cuire et dégraissez. Si la sauce est trop longue, vous la ferez réduire.

Abatis de dindon en haricot. (Entrée.) — Préparez votre abatis comme le précédent, et mettez-le cuire comme la dinde en daube. Quand il sera cuit, faites roussir du beurre, jetez-y des navets tournés, et retirez-les dès qu'ils auront pris une belle couleur. Mettez une cuillerée de farine dans le même beurre; faites un roux, mouillez-le avec le fond de l'abatis; faites-le bouillir et réduire; ensuite passez-le; et mettez-y vos navets, et faites-

les cuire dedans; vous y jetterez un petit morceau de sucre, après l'avoir dégraissé. Dressez votre abatis; masquez-le avec les navets, servez-vous de la sauce pour arroser le tout, et servez.

AILERONS. — *Ailerons de dindon à la chicorée.* (Entrée.) — Désossez vos ailerons, après les avoir bien épluchés et flambés; faites-les blanchir légèrement et piquez-les. Vous les ferez cuire comme la dinde en daube, en les couvrant d'un rond de papier beurré. Quand ils seront cuits, vous les dresserez sur un ragoût de chicorée.

Ailerons de dindon à la purée. (Entrée.) — Dépecez-les, et faites-les cuire comme les précédents; vous les égoutterez ensuite, et les dresserez sur une purée quelconque à votre choix.

ABRICOTS (*Confitures d'*). — Coupez vos abricots par quartiers et mettez-les dans la bassine avec environ cinq quarterons de sucre pour trois de fruit. Ce sera assez d'une livre de sucre pour la même quantité de fruit si les abricots sont d'excellent acabit. Faites cuire le tout, en remuant sans cesse, comme il a été dit pour les prunes de mirabelle : la cuisson se connaît de même; jetez dedans les amandes de vos abricots, blanchies et tirées de leur enveloppe; remuez bien étant hors du feu.

AGNEAU (*Quartier d'*). — Prenez le quartier de devant, parce qu'il est plus délicat que celui de derrière; couvrez-le de bardes de lard, depuis le défaut de l'épaule jusqu'à l'extrémité de la poitrine; couchez-le sur la broche, attachez-le par les deux bouts et enveloppez-le de papier beurré;

quand il sera cuit, insinuez adroitement de la maître-d'hôtel froide entre les côtes et l'épaule. Servez avec un jus clair, pour entrée.

On en fait aussi des entrées à l'anglaise, en mettant les côtelettes sur le gril, comme celles de mouton; et le reste du quartier, vous le faites cuire à la broche. Quand il est froid, vous en faites une blanquette, et mettez les côtelettes autour.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche; on peut aussi le servir farci en dedans, cuit à la braise, et avec un ragoût d'épinards: froid, on lève dessus des filets qu'on peut mettre en blanquette, ou de quelque autre façon, à volonté.

Côtelettes d'agneau panées et grillées. (Entrée.)— Faites revenir vos côtelettes bien parées dans un peu de beurre, en ayant soin qu'il ne roussisse point: retirez-les, laissez un peu refroidir le beurre; mêlez-y des jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans; passez-les et les faites griller à feu doux. Vous les servirez avec un jus clair et du jus de citron.

Tranches d'agneau de ferme. (Hors-d'œuvre.)— Coupez un filet d'agneau par tranches, poivrez et salez-les; puis vous les ferez frire; quand elles seront frites, mettez-les dans un plat, et versez du beurre dessus; jetez un peu de farine dans une casserole, mouillez-la de bouillon et d'un peu de saumure de noix; faites bouillir le tout, et remuez continuellement; mettez-y les tranches frites, remuez-les bien en rond; garnissez avec du persil frit, et servez.

ALOUETTES. — *Alouettes à la minute.* (En-

trée.) — Épluchez, videz et troussez une douzaine d'alouettes, sautez-les dans la casserole avec beurre et sel; quand elles auront pris couleur, ajoutez champignons, échalotes et persil hachés, pincée de farine; mouillez de vin blanc et bouillon; quand la sauce commencera à bouillir, retirez vos mauviettes, et servez avec des croûtons frits.

Alouettes en salmis à la bourgeoise. — (Entrée.) — Prenez des alouettes rôties et froides, ôtez-leur la tête et ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gésiers : pilez le tout dans un mortier; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez-le à l'étamine, et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre et d'un filet de verjus; faites chauffer les alouettes dedans, sans qu'elles bouillent, et servez-les garnies de croûtons frits.

ALOSE. — *Alose au court-bouillon.* (Rôt et entrée.) — Videz et n'écaillez point votre alose; faites-la cuire dans un court-bouillon comme le brochet, et servez-la de même.

Vous pouvez aussi mettre dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, un peu de court-bouillon passé, et en faire une sauce que vous servirez dans une saucière à côté de votre alose. Il faut avoir soin de tourner toujours cette sauce, tandis qu'elle est sur le feu.

Aloses grillées ou bouillies, à la sauce blanche. (Rôt et entrée.) — Après avoir écaillé et vidé vos aloses, vous les fendez un peu par le dos, et les faites mariner avec un peu d'huile, sel, poivre, épices fines et aromates, persil en branches et ciboules; mettez-les sur le gril, et arrosez-les de

temps en temps avec leur marinade, ou faites-les bouillir dans une eau de sel. Lorsqu'elles seront cuites, servez-les avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Alose à la purée d'oseille. (Entrée.) — Préparez et faites-la cuire comme celles à la sauce blanche. Quand elle sera égouttée, dressez sur une purée d'oseille. (Voy. *Purée d'Oseille.*)

ALOYAU. — *Aloyau à la broche.* (Rôt.) — Arrosez d'huile d'olive un aloyau dont vous aurez enlevé l'arête; saupoudrez-le de sel fin, et mettez dessus quelques feuilles de laurier et des tranches d'ognon. Lorsqu'il se sera mortifié pendant un, deux ou trois jours, selon la saison, embrochez-le par le gros filet sans que le fer perce le filet mignon, enveloppez-le de gros papier beurré, et mettez-le cuire à grand feu. L'usage est de servir à part une sauce aux échalotes.

AMANDES. — *Gâteau d'amandes.* — Faites un trou dans votre farine, après l'avoir mise sur la table; jetez dans ce trou du beurre, des œufs, quelques grains de sel, du sucre en poudre et des amandes pilées; pétrissez-bien le tout ensemble, et façonnez-le en gâteau plat et rond; mettez-le sur un papier bien beurré; au sortir du four vous lui donnerez une belle couleur, en le glaçant avec du sucre en poudre et la pelle rouge.

On peut employer avec un litre de farine quatre œufs blancs et jaunes, un quarteron de sucre, et demi-livre d'amandes douces bien pilées à sec.

ANCHOIS. — (*Hors-d'œuvre.*) — Après les avoir

bien lavés et ouverts en deux, retirez l'arête et servez-les avec œufs et persil hachés très-fin. Ils se servent aussi avec des salades.

ANGUILLE. — *Anguille à la tartare.* (Entrée.) — Préparez votre anguille, et coupez-la par tronçons, comme celle ci-dessus; faites-la cuire dans un court-bouillon, avec un peu de sel; lorsqu'elle sera froide, vous l'égoutterez et la roulerez dans la mie de pain; trempez-la dans deux jaunes d'œufs, incorporés avec du beurre fondu, et repanez bien également; faites-lui prendre couleur sur le gril, et dressez-la sur une sauce à la tartare. (Voy. *Sauce à la tartare.*)

Au lieu de la mettre cuire dans un court-bouillon, vous pouvez aussi la placer dans une casserole avec des tranches de carottes et d'ognons, des ciboules coupées, quelques branches de persil, des aromates, poivre, sel, girofle, que vous mouillerez de vin blanc. Cuite ainsi, votre anguille aura un goût très-supérieur.

ARTICHAUTS. — *Artichauts à la poivrade.* (Entremets.) — On les prend petits; fendez-les en quatre; ôtez les premières feuilles; coupez le haut des autres; ôtez le foin; parez le porte-feuilles et servez-les dans de l'eau fraîche avec un huilier, sel et poivre.

Artichauts à la sauce blanche. (Entremets.) — Parez, faites cuire et rafraîchissez vos artichauts comme les précédents. Faites-les réchauffer au moment de les servir, en les replongeant dans l'eau bouillante, après avoir ôté le foin; dressez-les sur le plat, mettez de la sauce blanche dans chaque

artichaut à la place qu'occupait le foin, et replacez le clocher sans qu'il y paraisse. On peut aussi servir la sauce tout simplement dans une saucière.

Artichauts frits. (Entremets.) — Vos artichauts, choisis bien tendres, étant coupés par morceaux, parés, lavés et égouttés comme ceux à la barigoule, faites-les tremper quelque temps dans une pâte faite avec poignée de farine, deux œufs, blancs et jaunes, un filet de vinaigre, autant d'huile fine, le double de bière, sel et poivre; vous les en arroserez pour les faire frire et servez-les en belle couleur, avec du persil frit.

ASPERGES. — *Asperges à l'huile.* (Entremets.) — Otez les feuilles, et coupez tout ou partie du blanc de vos asperges, ratissez-les légèrement, et, après les avoir liées par botillons, jetez-les dans l'eau bouillante; ajoutez un peu de sel; rafraîchissez-les avec de l'eau froide avant leur cuisson. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez, les dresserez régulièrement sur un plat, en un seul paquet, et les servirez froides, avec un huilier.

Asperges à la sauce blanche. (Entremets.) — Préparez et faites-les cuire comme les précédentes; dressez-les régulièrement en plusieurs paquets parallèles, les têtes au centre du plat. Vous les servirez très-chaudes, avec votre sauce blanche, sans câpres, dans une saucière.

Asperges en petits pois. (Entremets.) — Prenez de petites asperges; coupez-les de la grosseur d'un pois; faites-les cuire comme des asperges entières; lorsqu'elles seront cuites, retirez-les de l'eau bouillante pour les jeter ensuite dans l'eau froide, puis

égouttez-les dans une passoire, et ensuite sur un torchon blanc; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, un peu de sucre; passez-les sur le feu ardent, en les remuant sans discontinuer; saupoudrez-les légèrement de farine et mouillez-les avec une goutte soit d'eau, de bouillon ou de velouté; un instant après, vous les retirerez et les lierez, bien chaudes, avec des jaunes d'œufs; servez-les entourées d'œufs pochés ou mollets, ou encore de croûtons au beurre.

AUBERGINES. — *Aubergines grillées.* (Hors-d'œuvre.) — Fendez vos aubergines dans leur longueur; ôtez-en les pepins; coupez-les ensuite par tranches minces du même sens; faites les mariner avec un peu d'huile, des fines herbes, poivre et sel; quand elles le seront suffisamment, vous les égoutterez, les mettrez cuire sur le gril et les servirez avec une sauce convenable.

BAR. — *Bar au court-bouillon.* (Entrée.) — Après l'avoir écaillé, vidé, lavé, faites-le cuire avec moitié vin blanc, moitié eau, sel, poivre, ognons, racines, persil, ciboules et un morceau de beurre; quand il est cuit, égouttez-le. Vous le servirez sur une assiette garnie de persil vert.

Bar grillé à diverses sauces. (Entrée.) — Faites-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile.

BARBILLON. — *Barbillon sur le gril.* (Entrée.) — Après avoir écaillé et vidé votre barbillon, vous le mettrez sur un plat, avec persil et ciboule hachés, sel, poivre et un peu d'huile. Trois quarts

d'heure avant de le servir, vous le poserez sur le gril à un feu modéré et le servirez masqué avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Barbillon de diverses façons.— Le barbillon s'accommode et se sert de toutes les façons usitées pour la carpe.

BARBUE. — *Voy.* à l'article *Turbot.*

BÉCASSES. — *Bécasses rôties.* (Rôt.) — Piquez les unes de très-petit lard, couvrez les autres avec des feuilles de vigne et des bardes; ne les videz point et embrochez-les sur un hâtelet; vous mettrez dessous des rôties de pain, en cuisant, pour recevoir le jus et ce qui pourrait en tomber. On les sert sur les rôties.

Bécasses aux truffes. (Rôt.) — Pilez du lard, hachez des truffes; faites cuire le tout avec un peu de beurre, sel, poivre et épices fines. Quand cette farce sera cuite et refroidie, bourrez-en vos bécasses, cousez-les, bardez-les et enveloppez-les de papier huilé. Vous les ferez cuire à la broche et les servirez de belle couleur.

Bécassines à la minute. (Entrée.) — Mettez-les dans une casserole, sur un feu ardent, avec un bon morceau de beurre, échalotes hachées, poivre, sel et muscade râpée. Sautez-les pendant huit à dix minutes, ajoutez un demi-verre de vin blanc, le jus de deux citrons et un peu de chapelure de pain, faites jeter un bouillon et servez.

Salmis de bécasses. (Entrée.) — Prenez des bécasses rôties sortant de la broche, coupez-les par membres; étendez les intestins sur les rôties qui ont reçu le jus de ces bécasses; coupez-les d'une

forme agréable, dressez-les avec les membres et arrosez le tout de la sauce indiquée pour le salmis de perdreaux. (*Voy.* à l'article Perdreaux.)

Salmis de bécasses au chasseur. — Préparez et dressez-le comme le salmis de perdreaux au chasseur.

BEIGNETS. — *Pâte pour toute espèce de beignets.* — Délayez votre farine avec des jaunes d'œufs et la détrempez avec de l'eau tiède; ajoutez-y un peu de beurre fondu; les blancs de vos œufs bien fouettez, jetez-y quelques grains de sel, battez le tout ensemble et faites en sorte que votre pâte soit assez épaisse pour bien envelopper les fruits que vous y tremperez.

Beignets de pommes et autres fruits. — Les beignets peuvent être faits avec tous les fruits que l'on peut couper en rouelles. Après avoir coupé vos fruits, retirez la peau, les pepins ou noyaux; vous les ferez mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie, avec sucre, eau de fleurs d'oranger et zeste de citron; vous tremperez chaque rouelle dans la pâte et ferez frire de belle couleur. Dressez sur un plat et dressez avec du sucre et la pelle rouge.

Beignets à la crème. — Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés par parties égales, avec un peu de sel et zeste de citron haché; délayez ensuite dedans quantité suffisante de farine pour faire une bouillie bien épaisse; quand elle sera en tel état, vous l'étendrez sur la table, l'aplatirez avec le rouleau, et la couperez de telle forme que vous voudrez: trempez les morceaux dans la pâte,

faites-les frire, et glacez comme les beignets de fruits.

BEURRE. — *Salé.* — Étendez avec le rouleau, sur votre table, la quantité de beurre que vous voulez saler, ou seulement une portion à la fois, si le tout ne pouvait y tenir commodément; salez-le plus ou moins, selon votre goût, en continuant de le rouler et le repliant à plusieurs fois. Vous mettrez un lit de sel au fond d'un pot de grès neuf ou parfaitement nettoyé; emplissez-le avec votre beurre, en le foulant pour qu'il ne reste aucun vide, et recouvrez-le d'un bon doigt de sel et de plusieurs ronds de papier blanc; bouchez le pot avec du parchemin ou un rond de bois bien juste et des linges. Conservez-le dans un lieu frais.

Beurre fondu. — On n'est point obligé de prendre du beurre aussi fin pour le fondre que s'il s'agissait de le saler; exposez-le à un feu clair dans une marmite de cuivre ou de fonte, et écumez-le en le faisant bouillir, jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'impuretés. Lorsqu'il sera cuit de la sorte, vous le coulerez dans des pots de grès bien propres: laissez-le refroidir, et couvrez-le hermétiquement, lorsqu'il sera froid.

BIFTECKS. — *Bifteck de filet de bœuf.* (Entrée.) — Coupez votre filet sur son plein, épais d'un pouce et plus, et de forme ronde, parez-le; retranchez les tours, les peaux et fibres, en conservant le plus de graisse que vous pourrez; aplatissez-le, et le réduisez à moins de moitié de son épaisseur; assaisonnez de sel et gros poivre; trempez-le dans du beurre tiède, et faites cuire sur le gril à grand feu,

en le retournant continuellement. Servez saignant sur un plat, au fond duquel vous aurez mis un morceau de beurre manié de persil.

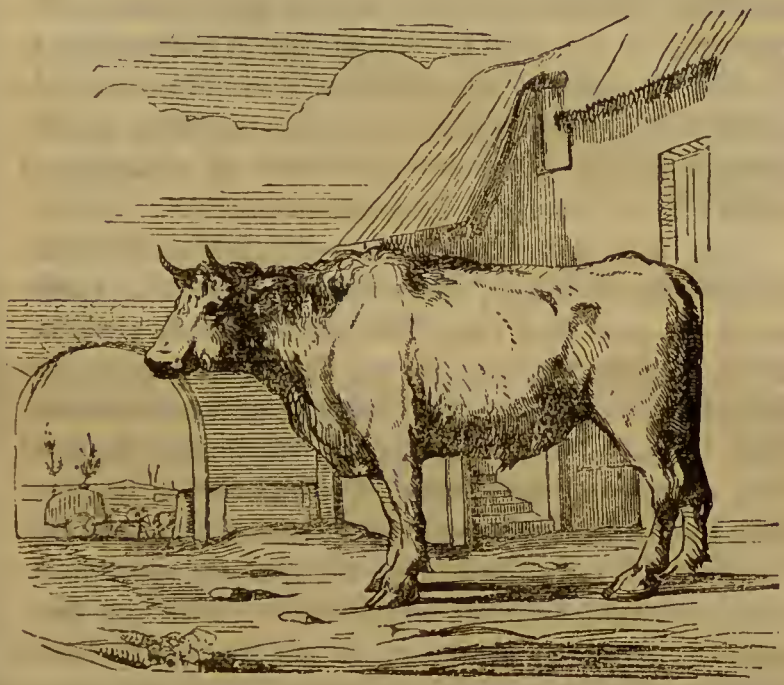
Les biftecks préparés et cuits comme ci-dessus se servent aussi garnis de pommes de terre frites ou de cresson assaisonné de poivre, sel et vinaigre.

Biscuits. — Battez les blancs d'œufs jusqu'à consistance de neige; battez séparément les jaunes avec du sucre en poudre, à raison d'une once et demie par œuf, et mêlez-les bien avec une once, par œuf, de fleur de farine; jetez votre neige dans cette pâte, en la tournant jusqu'à ce que le tout se soit parfaitement incorporé.

Cette pâte vous servira pour faire des biscuits au moule, ou en caisse dans du papier blanc. Si vous avez un moule à biscuits de Savoie, et que vous en vouliez faire un, vous ajouterez un peu de sucre et de râpure de zeste de citron, ou tout autre arome qui puisse convenir. Les moules se graissent en dedans avec un peu de beurre frais avant d'y mettre la pâte.

Blanquette. — (Entrée.)— Taillez en petits morceaux les restes d'un carré ou d'une longe ser-

vie la veille; faites clarifier et réduire deux cuillerées à pot de coulis blanc ou de velouté, avec un peu de consommé ou de simple bouillon; liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et ajoutez du beurre frais selon la force du ragoût, du persil blanchi, du jus de citron; jetez votre veau dans cette sauce et servez



Boeuf. — *Bœuf bouilli.* (Entrée.) — Prenez de préférence une culotte de bœuf, ou seulement une partie de la culotte; désossez et ficelez-la, mettez-la dans une marmite avec les carcasses, pattes et cous de volaille et gibier dont vous avez levé les chairs pour vos entrées; faites-la écumer à grand feu; après qu'elle aura un peu bouilli, vous y mettrez du sel et toutes sortes de racines, ail et girofle

à volonté; conduisez votre marmite comme il est indiqué à l'article *bouillon*. Après avoir tiré votre pièce de la marmite, vous la servirez, soit entourée de persil vert en branches, soit avec une sauce hachée, une garniture d'ognons et de légumes, ou bien encore de petits pâtés. Observez que si vous voulez avoir un bon bœuf bouilli, il faut lui sacrifier le bouillon, c'est-à-dire qu'il ne faut pas laisser votre marmite au feu plus de temps que la cuisson de la viande n'en exige; au contraire, lorsqu'on tient à la qualité du bouillon, on laisse la marmite au feu jusqu'à ce que la viande s'en aille en charpie, et alors elle ne conserve plus aucun suc.

Bœuf à la mode. (Entrée.) — Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le également de gros lard bien frais pétri avec du persil et de la ciboule hachés, du sel fin, du poivre et des épices fines; prenez une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettrez du vin blanc, du petit lard coupé en morceaux, des échalotes hachées bien menu, de petits ognons entiers et des ronds de carottes, du gros poivre et un peu de sel; posez votre tranche sur ces ingrédients; bouchez bien votre casserole et placez-la sur un feu doux; faites mijoter pendant cinq à six heures, après quoi vous servirez votre bœuf avec tout son assaisonnement.

Bouillon. — Le bouillon, base de tous les potages, ne doit se faire qu'avec la viande la plus fraîche et la plus saine. Les morceaux qu'il faut préférer sont le gîte à la noix, la culotte, la tranche les charbonnées, le milieu du trumeau et le bas de l'aloyau.

Suspendez à la crémaillère une marmite dans laquelle vous aurez mis, avec suffisante quantité d'eau, une pièce de bœuf et les débris de vos viandes de boucherie, volaille et gibier. Rafraîchissez le bouillon chaque fois que vous l'écurez; salez-le, ajoutez-y des racines, de l'ail, de l'ognon brûlé et du girofle : placez-le ensuite devant un feu doux, et l'y laissez jusqu'à parfaite cuisson des viandes; dégraissez et passez le bouillon.

Consommé. — Mettez jarret de veau, tranche de bœuf, vieille volaille et vieux gibier dans une marmite, avec du bouillon; remuez, et ajoutez de ce même bouillon à mesure que la glace se formera; écumez, ajoutez racines, ail et girofle. Faites réduire à feu doux pendant cinq heures; dégraissez, et passez votre consommé.

Bouillon de poulet. — Mettez dans une marmite, avec deux pintes et demie d'eau, un poulet maigre auquel vous aurez ôté la peau et que vous aurez lié après l'avoir vidé et lui avoir flambé les pattes. Ajoutez une once des quatre semences froides, concassées, que vous enfermerez dans un linge et laisserez cuire à petit feu jusqu'à réduction à deux pintes.

Ce bouillon ne se sert ordinairement qu'aux malades.

BROCHET. — *Brochet au court-bouillon.* (Rôt et entrée.) — Ne l'écaillez point, ôtez-en seulement les ouïes; après l'avoir vidé, vous le ferez cuire dans un court-bouillon, et le servirez dans une serviette, avec du persil autour. Ainsi préparé, il est considéré comme rôti.

Servi pour entrée, on l'écaille, on le coupe en tronçons, et on le fait cuire au court-bouillon; quand il est cuit et prêt à être servi, on le dresse sur un plat, en mettant dessous la sauce que l'on juge la plus convenable.

Brochet au bleu. (Entrée.) — Préparez votre brochet comme il est dit pour le mettre au court-bouillon; quand il sera prêt, mettez-le dans une poissonnière où il tienne aisément, et arrosez-le de vinaigre rouge bouillant, mouillez-le d'une braise maigre ou grasse, couvrez-le de papier beurré, et faites-le cuire à petit feu. Vous le servirez sur une serviette avec du persil en branches, des branches de persil et du laurier. Lorsqu'il sera cuit, vous le dépouillerez, le dresserez sur un plat couvert d'une

serviette, et remplirez chaque tronçon de radis noir râpé. Servez-le avec une sauce au beurre ou toute autre convenable dans une saucière.

CABILLAUD. — *Cabillaud à la sauce blanche.* (Entrée.) — Videz votre cabillaud, ôtez-lui les ouïes, lavez-le; faites une forte eau de sel, parce que ce poisson ne prend pas plus de sel qu'il ne faut. Quand elle sera claire, ficelez la tête de votre cabillaud; mettez-le dans la poissonnière et l'eau de sel par-dessus; faites-le cuire à très-petit feu sans qu'il bouille; égouttez-le, et servez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Cabillaud à la hollandaise. (Entrée.) — Préparez-le et faites-le cuire comme le précédent; dressez-le sur un plat, garnissez-le de pommes de terre cuites à l'eau et bien épluchées, et servez-le avec du beurre fondu dans une saucière.

CAFÉ. — *Café à l'eau.* — La meilleure manière de faire du café à l'eau, est d'employer la cafetière à filtre, en versant de l'eau bouillante sur la poudre, et laisser filtrer; il doit être servi brûlant.

CAILLES. — *Cailles à la broche.* (Rôt.) — Après les avoir plumées et vidées, on les enveloppe de feuilles de vigne, on les barde de lard, et on les embroche sur un hâtelet. Servez-les au naturel.

Cailles aux choux. (Entrée.) — Voyez *Perdrix aux choux.*

Cailles aux petits pois. (Entrée.) — Faites-les cuire dans une casserole foncée d'une lame de veau et d'une de jambon, avec carottes, ognons et bouquet garni; couvrez-les de bardes de lard et d'un

rond de papier beurré; mettez feu dessus et dessous; dressez-les après les avoir égouttées, et masquez-les avec des pois cuits au lard.

CANARD. — *Canard à la broche.* (Entrée.) — Prenez de préférence un canard femelle, épluchez et flambez-le; ôtez les ailes et le cou, coupez le petit bout des pattes, troussez-les en dehors, et bridez-le; avant de l'embrocher, frottez-le avec son foie, et enveloppez-le de papier, que vous ôterez aux trois quarts de la cuisson. Vous le servirez bien chaud, accompagné de deux citrons entiers.

Canard aux olives. (Entrée.) — Troussez votre canard, bridez-le et faites-le revenir dans une casserole garnie de bardes de lard. Vous épluchérez une demi-livre d'olives que vous ferez blanchir; jetez-les ensuite dans la casserole où cuit le canard, et les laissez mijoter pendant quelques minutes. Puis servez votre canard entouré d'olives.

Canard aux navets à la bourgeoise. (Entrée.) —

Après avoir vidé, troussé et flambé votre canard comme le précédent, mettez un peu de beurre dans une casserole, et faites revenir votre canard, ainsi que des navets tournés; ensuite retirez-les; mettez dans le même beurre une cuillerée de farine; faites roussir ce mélange que vous mouillerez avec du bouillon; remettez-y votre canard et vos navets, avec un bouquet de persil garni, sel et poivre; observez que, si vos navets étaient trop tendres, il ne faudrait les mettre que quand votre canard pourrait être à moitié de sa cuisson : quand le ragoût sera cuit, dégraissez-le; faites réduire la sauce s'il est nécessaire; versez-y un filet de vinaigre au moment de servir, et masquez votre canard avec les navets.

Canard aux petits pois et autres légumes. (Entrée.) — Lorsque votre canard sera cuit, en procédant comme il est indiqué pour le canard à la sauce à l'orange, vous le dresserez de même, et le masquerez avec un ragoût de petits pois. Vous en userez de même pour le canard aux petits ognons.

CARDONS. — *Cardons d'Espagne à l'espagnole.* (Entremets.) — Épluchez vos cardons; coupez-les de la longueur de trois pouces; enlevez les bords, et rejetez tout ce qui n'est point blanc et tendre. Faites-les blanchir à l'eau bouillante; lorsque le limon commencera à quitter sous le doigt, retirez une partie de l'eau bouillante; remettez-en de la froide, afin que vous puissiez les bien nettoyer sans vous brûler les mains. Lorsqu'ils seront bien propres, parez-les de nouveau; mettez-les dans une casserole; couvrez-les de bardes de lard; mouillez-

les avec du consommé et le jus d'un citron; faites-les cuire pendant quatre heures; au bout de ce temps, égouttez-les, et arrangez-les dans une terrine ou casserole qui puisse aller au feu; mouillez-les avec quatre cuillerées de demi-glace de volaille sans sel; faites-les mijoter jusqu'à suffisante réduction; au moment de servir, vous ferez fondre dans de l'espagnole clarifiée gros comme un œuf de moelle de bœuf; ajoutez-y du jus de citron; dressez vos cardons; saucez-les avec l'espagnole, et servez-les bouillants.

CARPE. — *Carpe frite.* (Rôt.) — Écaillez une carpe, coupez-lui les nageoires et ciselez-la; fendez-la par le dos dans toute sa longueur; ôtez-lui tout ce qu'elle a dans le corps et la tête, les ouïes et la pierre jaune; humectez-la de lait, et farinez-la bien : cela fait, vous la ferez frire, et la servirez avec ses œufs ou laitances par-dessus. Vous aurez eu soin de ne les mettre dans la friture que lorsque la carpe aura eu le temps de cuire à moitié.

Carpe au bleu. — Videz une carpe sans lui ou-

vrir trop le ventre ; prenez garde surtout de crever l'amer et d'endommager ses écailles; ôtez-lui ses ouïes sans gâter la langue. Lorsqu'elle sera préparée de la sorte, vous la ferez cuire et la servirez ensuite comme un brochet au bleu. (Voyez *Brochet au bleu.*)

Carpe grillée, à la sauce aux câpres. (Entrée.) Après avoir préparé votre carpe comme pour la faire frire, hors que vous la viderez par le ventre et ne lui fendrez point le dos, vous la mettrez dans un plat avec du sel, du poivre et de l'huile. Pendant qu'elle y prend du goût, passez la laitance ou les œufs dans du beurre avec des fines herbes; vous la remettrez ensuite dans le ventre de votre carpe, et le lui ayant cousu, posez-la sur le gril, à un feu modéré. Quand elle est grillée à point, vous la dressez sur votre plat, et la masquez avec une sauce aux câpres. (Voyez *Sauce blanche*) ou une maître-d'hôtel.

Laitances de carpes frites. (Rôt.) — Faites dégorger à plusieurs eaux des laitances de carpes dont vous aurez ôté les boyaux, et ensuite blanchir dans de l'eau bouillante avec un filet de vinaigre et un peu de sel; égouttez-les, trempez-les dans une pâte légère, et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

Matelote de carpes et autres poissons. (Entrée.) — Prenez une carpe œuvée et une laitée, un brochet et une anguille; écaillez et videz vos carpes, sans oublier d'ôter de la tête la pierre jaune qui s'y trouve, et réservez les œufs et laitances. Préparez votre brochet comme pour le mettre en étuvée, et votre anguille comme si vous la vouliez accommo-

der à la tartare; ayez soin de tailler tous ces poissons par tronçons à peu près égaux; mettez dans une casserole, avec carottes et ognons en tranches, un bouquet garni, et un maniveau de champignons bien blancs et bien lavés, sel, gros poivre et muscade. Mettez d'abord vos tronçons d'anguille; mouillez-les avec deux ou trois bouteilles de vin, et faites-les bouillir à grand feu : quand ils seront cuits à moitié, vous mettrez les morceaux de brochet, et enfin ceux de carpe lorsque ceux de brochet seront pareillement cuits à moitié. Faites roussir quelques petits ognons dans du beurre, et cuire, en particulier, avec le même mouillement, ainsi que les œufs et laitances de carpes que vous aurez eu soin de réserver. Dressez votre matelote sur le plat, en observant de placer les têtes au milieu; entremêlez les tronçons de croûtons taillés, frits au beurre, et garnissez le tout avec vos champignons, vos ognons et vos œufs et laitances, que vous placerez par-dessus. Passez le fond au tamis de soie, et l'incorporez dans quatre cuillerées à pot d'espagnole; faites réduire à forte consistance de sauce; finissez avec du beurre frais; ajoutez le sang de vos poissons que vous aurez eu soin de recueillir, et arrosez votre matelote avec le tout bien chaud.

Matelote à la marinière. (Entrée.) — Préparez, comme pour l'autre matelote, carpes, brochets, anguilles, barbillons, etc., ayant soin de même de réserver le sang de ces poissons, et de faire cuire à part les œufs et laitances. Vous mettrez dans un chaudron pendu à la crémaillère suffisante quantité de vin rouge, un bon morceau de beurre, sel,

poivre, épices fines, aromates, et des petits ognons presque cuits d'avance. Cet assaisonnement ainsi préparé, jetez-y votre poisson, faites-le cuire vivement, et remuez-le avec précaution. Ajoutez, pendant la cuisson, du beurre manié avec de la farine; et dès que le poisson sera cuit, dressez-le comme le précédent, pour lier ensuite et faire réduire la sauce. Ajoutez-y le sang des poissons, et arrosez-en toute la matelote.

CARRÉ. — *Carré de mouton à la servante.* (Entrée.) — Prenez deux carrés de mouton, dont vous suprimerez l'échine et parerez les filets; piquez l'un de petits lardons assaisonnés, et l'autre de branches de persil vert; posez-les sur la broche en les y assujettissant avec des hâtelets, et ayez soin de les arroser pendant la cuisson; il ne faut qu'environ trois quarts d'heure pour qu'elle soit complète; dressez-les les filets en dehors, et mettez dessous un bon jus clair.

Carré de mouton à la poivrade. (Entrée.) — Parez un carré de mouton; piquez-le de gros lard assaisonné; faites-le mariner un ou deux jours avec un demi-verre d'huile, de jus de citron, sel, poivre, aromates, tranches d'ognons, du persil en branches; faites-le cuire à la broche, et glacez-le d'une belle couleur; servez avec une poivrade dessous.

CARRÉ. — *Carré de veau à la broche aux fines herbes.* (Entrée.) — Ayez un carré de veau bien paré; vous piquerez tout le filet avec du lard fin. Mettez-le mariner pendant deux ou trois heures avec persil, ciboules, thym, laurier, champignons et échalotes hachés très-fin, sel, poivre, muscade

râpée et un peu d'huile. Quand il aura bien pris goût, embrochez-le et versez dessus tout l'assaisonnement que vous maintiendrez avec deux feuilles de papier beurré. Faites cuire à feu doux, puis ôtez le papier, duquel vous graterez les herbes qui y seront attachées ainsi qu'à la viande et les mettrez dans une casseroie avec un peu de jus, filet de vinaigre, beurre manié de farine, sel et poivre. Faites lier cette sauce sur le feu et servez-la sous le carré, que vous colorerez auparavant en frottant le dessus, après l'avoir pané de mie de pain, avec beurre fondu et un jaune d'œuf mêlés ensemble.

Carrelets. — *Carrelets sur le gril.* (Entrée.) — Videz et lavez vos carrelets; essuyez-les; ensuite vous les huilerez et les saupoudrerez de sel et de poivre; mettez des chalumeaux de paille en travers sur le gril, et placez vos carrelets par-dessus; menez-les à petit feu, dressez-les sur votre plat, et arrosez-les avec une sauce italienne maigre.

Carrelets de différentes manières. — *Voyez* ce qui est dit à l'article des *Soles*, et suivez les mêmes principes pour vos carrelets : ils s'accommodent de toutes les manières usitées pour les soles.

Céleri. — *Céleri en salade.* — Choisissez-le gros, bien blanc et bien tendre; après l'avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux, faites une rémolade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; versez-la sur votre céleri, et retournez-la jusqu'à ce que tous les brins en soient également saucés.

Céleri à la bourgeoise. (Entremets.) — Épluchez-le sans le friser; faites-le tremper dans l'eau pour le bien laver; mettez-le cuire une demi-heure

dans de l'eau bouillante avec un peu de sel; retirez-le dans l'eau fraîche; pressez-le bien; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez-le de farine, et faites-le cuire avec de bon bouillon et du coulis; assaisonnez-le de bon goût : vous aurez soin de le dégraisser. Servez-le sous telle viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de céleri entier. (Entremets.) — Tâchez, en épluchant vos pieds de céleri, de les tailler de grosseur et de longueur égales. Vous les laverez avec d'autant plus d'attention qu'ils seront entiers. Faites-les blanchir dans une eau légèrement salée, rafraîchissez et égouttez-les bien; faites un roux léger, mouillez-le avec du bouillon et tournez-le continuellement. Quand il bouillira, vous mettrez votre céleri dedans, sans le rompre, et le ferez aller à grand feu environ une demi-heure; dressez-le et l'arrosez avec la sauce.

CERISES. — *Cerises à l'eau-de-vie.* — Mettez dans un bocal une livre de cerises qui ne soient pas trop mûres, et auxquelles vous aurez coupé la moitié de la queue; ajoutez un quarteron de sucre que vous aurez fait clarifier, et une pinte de bonne eau-de-vie à 22 degrés, mêlée avec le sirop; versez sur vos cerises quand le sirop sera froid; ajoutez quelques morceaux de cannelle et clous de girofle; bouchez votre vase avec un liége et couvrez de parchemin.

Quelques personnes procèdent pour les cerises comme pour les autres fruits, c'est-à-dire leur font jeter un seul bouillon dans le sirop et mettent l'eau-de-vie après; ce procédé conserve beaucoup plus aux cerises leur goût.

CERVELLES. — *Cervelles de bœuf en matelote.* (Entrée.) — Otez le sang caillé, les fibres et la petite peau qui enveloppent les cervelles; faites-les dégorger pendant plusieurs heures dans l'eau tiède, puis cuire, entre des bardes de lard, dans deux verres de vin blanc et autant de bouillon, avec ognons en tranches, carottes, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, poivre et sel. Quand elles seront cuites, mettez du beurre dans une autre casserole; sautez dedans les ognons, saupoudrez-les de farine; versez dans la casserole le mouillement dans lequel vous avez fait cuire vos cervelles et que vous aurez passé au tamis; ajoutez quelques champignons, et laissez cuire le tout; quand ce sera fait, dressez vos cervelles, et versez votre sauce dessus.

Cervelles de veau frites. (Hors-d'œuvre.) — Après avoir fait dégorger vos cervelles, en avoir ôté les fibres, et les avoir fait blanchir avec un peu de sel et de vinaigre blanc, et laissé refroidir dans cette eau, pour les raffermir, faites-les cuire dans une casserole foncée de lard, avec du vin blanc, le double de consommé ou de bon bouillon, persil, ciboules et quelques tranches de citron sans écorce ni pepins : coupez-les en quatre, et trempez-les à mesure dans une pâte à frire (Voyez *Friture*), pour les faire frire; lorsqu'elles auront pris une belle couleur, vous les égoutterez, et les dresserez sur un plat avec du persil frit dessous ou dessus.

Cervelles de veau en matelote. (Entrée.) — Faites dégorger, puis blanchir dans l'eau bouillante, avec sel et vinaigre, vos cervelles que vous mettrez ensuite cuire pendant dix minutes dans une casserole

où vous aurez fait roussir du beurre et revenir de petits ognons. Ajoutez, en même temps que vos cervelles, demi-verre de bouillon, autant de vin, champignons et bouquet garni. Servez avec garniture de croûtons de pain frits au beurre.

Cervelles de veau à la poulette. (Entrée.) — Vos cervelles étant dégorgées et blanchies comme les précédentes, vous les ferez cuire dans une poulette, que vous lierez, au moment de servir, avec jaunes d'œufs.

Les cervelles de mouton se préparent absolument comme celles de veau.

CHAPON. — *Chapon rôti.* — Le meilleur est celui qui n'a que sept ou huit mois. Il se prépare pour la broche, et se sert comme la poularde. Lorsqu'il est un peu vieux, on le fait cuire comme le dindon à la daube.

Chapon au riz. (Entrée.) — Videz et flambez légèrement un chapon; bridez-le avec une grosse aiguille; assujettissez-lui les cuisses, et troussez ses pattes en dedans; après quoi, posez-le sur l'estomac dans une casserole remplie de bouillon ou de consommé. Après l'avoir bien écumé, mettez-y une demi-livre de riz bien lavé et blanchi, couvrez la casserole, et faites bouillir à petit feu pendant deux heures environ; débridez ensuite votre volaille, mettez-la sur un plat; dégraissez votre riz; finissez-le avec un peu de beurre frais; assaisonnez-le de bon goût, et le versez sur votre chapon. S'il se trouvait trop épais, vous le délaieriez avec un peu de bouillon ou de consommé.

Chapon au gros sel. (Entrée.) — Préparez-le

comme le précédent, bardez-le et le mettez cuire dans le pot-au-feu, avec du bouillon ou du consommé dans une casserole. Quand il sera cuit, vous le dresserez sur un plat, l'arroserez de jus de bœuf, et lui répandrez une pincée de gros sel sur l'estomac.

CHARLOTTE. — Après avoir beurré le fond et le tour de votre moule, vous le garnirez de croûtons frits taillés de façon qu'ils forment un second moule après la cuisson; remplissez le moule de marmelade de pommes, et recouvrez de morceaux de mie de pain taillés de telle façon que votre marmelade soit couverte entièrement; mettez sur un feu doux, ayant eu soin de mettre sur votre moule un couvercle avec du feu; vous la laisserez cuire pendant une demi-heure, puis la servirez en la renversant sur un plat.

Charlotte russe. — Garnissez un moule uni de biscuits à la cuillère préparés de telle façon qu'ils ne laissent pas d'espace entre eux; emplissez ensuite votre moule d'un fromage fouetté; couvrez de biscuits, mettez votre moule dans de la glace, et renversez sur un plat, ayant eu soin de la laisser dans la glace pendant un quart d'heure et de ne l'en retirer qu'à l'instant de mettre sur la table.

CHEVREUIL. — *Quartier de chevreuil à la broche.* (Rôt.) — Levez la peau de dessus, piquez-le de lard fin, et mettez-le pendant une huitaine de jours dans une marinade semblable à celle indiquée pour le sanglier. Quand vous le voudrez mettre à la broche, vous aurez soin de bien l'égoutter et de

l'envelopper de papier beurré. On le sert sur une sauce poivrade.

Épaule de chevreuil. (Entrée.) — Levez-en les chairs par filets, que vous piquerez de petit lard après les avoir épluchés; faites-les mariner comme le quartier, mais un jour seulement; égouttez-les bien, et faitez-les revenir dans une casserole avec de bonne huile; diminuez le feu, et laissez-les mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Vous les servirez avec une sauce poivrade, ou avec toute autre d'un goût relevé.

Côtelettes de chevreuil. (Entrée.) — Levez et parez les côtelettes comme celles de mouton; faites-les mariner ensuite et cuire comme les filets du sanglier : vous les servirez aussi avec la même sauce.

Civet de chevreuil. (Entrée.) — Passez du petit lard coupé en gros dés dans un peu de beurre, et ensuite retirez-le; faites un roux avec ce même beurre, et faites-y revenir la poitrine et le collet de votre chevreuil coupés par morceaux, ainsi que votre petit lard; mouillez le tout de bon vin rouge et de moitié d'eau; ajoutez sel et poivre en suffisante quantité, persil et ciboules en bouquet, ail et aromates, quelques petits ognons, champignons et culs d'artichauts. Quand votre civet sera cuit, dégraissez-le avant de servir, et faites réduire la sauce si elle n'a point assez de corps.

CHOUX. — *Choux au petit lard.* (Entremets.) — Lavez bien des choux coupés en quartiers, faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau; coupez du petit lard par morceaux tenant à la couenne;

mettez-les avec vos choux, que vous retirerez un instant après dans de l'eau fraîche; pressez-les bien, ayez soin de les ficeler; mettez-les cuire dans une braise avec vos morceaux de lard et telle viande que vous voudrez servir; ajoutez-y sel, poivre, racines, un bouquet de persil, ciboules, girofle; lorsque la viande et les choux seront cuits, retirez-les pour les dégraisser; dressez votre viande sur un plat, masquez-la avec vos choux, et arrangez le petit lard par-dessus ceux-ci.

Choux à la bourgeoise. (Entremets.) — Coupez en tranches minces un ou plusieurs choux, selon leur taille et la force du plat que vous voudrez servir; faites-les blanchir assez longtemps dans l'eau bouillante, avec un peu de sel; égouttez-les, hachez-les en gros après les avoir rafraîchis; cela fait vous les passerez au feu dans une casserole avec du beurre, sel et poivre; ajoutez une forte pincée de farine, remuez bien vos choux en la répandant dessus; mouillez-les avec du bouillon; remuez toujours, et faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit à bon point de réduction.

Choux au lait. (Entremets.) — Préparez et conduisez vos choux comme les précédents : toute la différence consiste à les mouiller avec du bon lait. Faites réduire la sauce au même point.

Chou farci. (Entremets.) — Faites bouillir un quart d'heure, dans l'eau, un chou que vous aurez bien épluché et lavé; ensuite retirez-le dans l'eau fraîche, et laissez-le refroidir; ôtez-en les feuilles une à une; mettez à chacune un peu de farce; cela fait, replacez les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier; ficelez-le exactement, et

faitez-le cuire dans une braise; quand il sera froid égouttez-le bien, pressez-le légèrement pour en faire sortir la graisse, et dressez-le sur le plat, soit tout entier en le parant, soit coupé en deux; mettez dessous un coulis, ou une espagnole, ou un roux léger, mouillé avec votre cuisson et passé au tamis.

Choux de Bruxelles. (Entremets.) — Otez les feuilles jaunes, et faites cuire vos petits choux dans l'eau et sel; rafraîchissez-les, faites égoutter, et servez un morceau de beurre avec sel et poivre.

Choucroûte. (Hors-d'œuvre.) — Vous la faites dessaler pendant une heure et ensuite la lavez à plusieurs eaux; mettez dans la casserole avec graisse, morceau de lard de poitrine, saucisses et saucissons crus; laissez cuire pendant cinq à six heures, servez votre choucroûte avec le lard, saucisses et saucissons.

CHOUX-FLEURS. — *Choux-fleurs à la sauce blanche ou brune.* (Entremets.) — Épluchez et lavez bien vos choux-fleurs; mettez-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel et du beurre, quand ils seront cuits dressez-les sur un plat, en ayant soin de rapprocher tous les morceaux et de leur donner la forme d'un seul chou-fleur; arrosez-les avec une sauce blanche ou une sauce au coulis, et servez; autrement, jetez-les dans la casserole où vous aurez fait votre sauce, sautez-les dedans et les servez: de la sorte ils auront moins bonne mine, mais bien meilleur goût.

Choux-fleurs au parmesan. (Entremets.) —

Préparez et faites cuire vos choux-fleurs comme les précédents; arrosez-les d'une sauce blanche à laquelle vous aurez incorporé du parmesan râpé; couvrez-les ensuite d'un lit de mie de pain et de fromage râpé également; dorez ce lit avec du beurre tiède; mettez-en un second par-dessus; environ un quart d'heure avant de servir vos choux-fleurs, vous mettrez le plat sous le four de campagne, avec feu dessous et feu dessus, pour former la croûte et leur faire prendre couleur.

Choux-fleurs en salade. (Entremets.) — Laissez refroidir des choux préparés et cuits comme il a été dit précédemment; coupez-les alors en morceaux, s'ils ne le sont pas déjà, et assaisonnez.

Citrouille ou Potiron. — *Potiron en fricassée.* (Entremets.) — Épluchez votre potiron; coupez-le en gros dés égaux, et le faites cuire dans l'eau avec un peu de sel et un petit morceau de beurre; mettez-le ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, persil haché, sel et poivre; laissez-le bouillir; quand il ne restera plus de sauce, vous délaierez des jaunes d'œufs avec de la crème ou du lait, et vous lierez votre potiron avec, en le tournant à mesure que vous verserez.

La citrouille, dont le potiron n'est qu'une variété, peut s'accommoder de même; mais on en fait plus volontiers usage pour le potage.

Les courges d'Espagne, autre variété de la citrouille, s'accommodent comme le potiron; elles fondent moins et ont plus de goût.

Nous en dirons autant de l'artichaut d'Espagne, qui est préféré par beaucoup de personnes.

COCHON DE LAIT.—*Cochon de lait à la broche.* (Rôt.) — Plongez-le dans une chaudronnée d'eau un peu plus que tiède, après lui avoir cassé les défenses; frottez-le avec la main : si la soie s'en va, retirez-le de l'eau; retrempez-le à plusieurs fois, et toujours pour enlever les soies; quand il n'en reste plus, ôtez-lui les sabots et videz-le, sans toutefois ôter les rognons; ciselez-lui le chignon du cou; faites lui quatre incisions sur le dos pour trousser la queue entre cuir et chair, et troussez-lui les pieds de devant et de derrière à l'aide de deux brochettes que vous lui passerez, l'une dans les cuisses, et l'autre à travers la poitrine; ensuite faites-le dégorger pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche; pendez-le et faites-le sécher; farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de beurre manié dans la farine, et mettez-le à la broche. Vous passerez dessus, pendant la cuisson, de bonne huile avec un pinceau de plumes. Après l'avoir débroché, vous inciserez la peau autour du cou.

Cochon de lait farci à la broche. (Rôt.) — Après l'avoir échaudé et préparé comme il est dit ci-dessus, farcissez-le avec son foie haché, dont vous ôterez l'amer, du lard blanchi, des truffes, des champignons, des rocamboles, des câpres fines, des anchois, des fines herbes, assaisonnés de poivre et de sel, de la mie de pain dessechée sur le feu dans de la crème, et autant de beurre et de tétine que de mie, le tout haché, pilé et délayé avec deux œufs entiers et trois jaunes : son ventre ainsi rempli, on le ficelle, on le met à la broche, et on le traite comme celui

ci-dessus. On l'accompagne presque toujours d'une sauce poivrade.

CONCOMBRES. — *Concombres au jus.* (Entremets.) — Arrangez dans une casserole des quartiers de concombres bien nettoyés, blanchis et égouttés; mouillez-les avec du consommé, du jus de bœuf, et quelques cuillerées d'espagnole, si vous en avez; ne les faites que mijoter; dressez-les aussitôt qu'ils seront cuits, et arrosez-les avec la sauce : vous auriez soin de la faire réduire auparavant, si elle était trop longue.

Concombres farcis. (Entremets.) — Videz des concombres, ôtez-en l'écorce; remplissez-les de farce cuite, et rebouchez le trou, de peur qu'elle n'en sorte; vous les ferez cuire comme le chou farci, et les servirez avec la même sauce. Observez seulement qu'il ne faut guère qu'une demi-heure pour la cuisson des concombres.

CONFITURES. — *Confitures de groseilles.* — Prenez moitié de groseilles rouges, moitié de blanches, et les égrenez en les écrasant le moins possible; faites-les bouillir quelque peu dans la bassine, avec des framboises à la proportion d'une livre pour quinze de groseilles, et passez le tout au tamis, en pressant pour bien exprimer le jus.

Si vous avez pesé le fruit en grain, mettez demi-livre de sucre pour livre de fruit; si vous pesez le jus, mettez deux livres de sucre clarifié pour trois livres dudit jus[1], et faites cuire vos

1. On emploie, pour clarifier le sucre, le procédé suivant : fouettez un blanc d'œuf dans deux verres d'eau, pour quatre

confitures à grand feu, écumez-les bien; vous connaîtrez qu'elles sont assez cuites lorsqu'elles formeront à la superficie une grande quantité de petites bulles. On peut aussi s'assurer du degré de cuisson en faisant refroidir un peu desdites confitures; il est suffisant si elles se congèlent.

Confitures de cerises. — Enlevez les noyaux des cerises, en observant de les déchirer le moins possible et de n'en point perdre le jus; mettez-les dans la bassine avec une livre de jus de groseille par vingt livres de fruit, et demi-livre de sucre par livre du total; faites cuire à grand feu, remuez doucement vos cerises, et retirez la bassine après que vous aurez amené la cuisson à son point, comme il a été indiqué ci-dessus. (Voyez *Confitures de groseilles.*)

Confitures de prunes de mirabelle. — Après avoir ôté les noyaux de vos prunes, vous prendrez le quart ou le tiers au plus desdites prunes, que vous ferez cuire sans eau dans la bassine, assez seulement pour en tirer le jus en les pressant ensuite dans un tamis ou un linge clair; jetez le reste de vos prunes, c'est-à-dire, celles qui sont crues, dans le jus exprimé; ajoutez-y quarteron de sucre par livre du total, et faites cuire en remuant, sans discontinuer, mais avec précaution.

livres de sucre; faites bouillir moitié de cette eau avec votre sucre jusqu'à ce qu'il ait monté quatre fois différentes, calmant chaque ébullition par un peu d'eau et de blanc d'œuf, que vous jetterez dessus à mesure qu'il montera; écumez jusqu'à ce que la surface ne présente plus d'écume, et passez au tamis.

La cuisson de cette espèce de confiture se connaît à l'entière évaporation de toute humidité.

Les confitures de mirabelle, ainsi que celles de reine-Claude et d'abricots, dont nous allons parler, s'accommodent mieux que les précédentes du sucre et même de la cassonade non clarifiés, parce qu'elles ne doivent pas être aussi transparentes.

Confitures de prunes de reine-Claude. — Elles se font absolument comme celles de mirabelle et se sucrent un peu moins, si toutefois on emploie la véritable reine-Claude, c'est-à-dire celle qui est verte et rouge, et en bon point de maturité. Vous observerez seulement de la faire cuire un peu plus que la mirabelle.

Confitures d'abricots. — Coupez vos abricots par quartiers, et mettez-les dans la bassine avec environ cinq quarterons de sucre pour trois livres de fruit. Ce sera assez d'une livre de sucre pour la même quantité de fruit si les abricots sont d'excellent acabit. Faites cuire le tout, en remuant sans cesse, comme il a été dit pour les prunes de mirabelle : la cuisson se connaît de même ; jetez dedans les amandes de vos abricots, blanchies et tirées de leur enveloppe; remuez bien étant hors du feu.

Confitures de poires de rousselet. — Pelez vos poires, ôtez-en l'œil, la queue et le cœur; vous procéderez du reste comme pour les confitures de mirabelle; mais il ne sera point mal de mettre un peu plus de sucre, une livre environ pour trois de fruit. Notez que, pour toutes confitures, la trop

grande épargne de sucre est plutôt préjudiciable qu'avantageuse, parce que c'est le sucre qui les conserve.

Manière de couvrir les pots de confitures. — Vous aurez soin de ne jamais laisser vos confitures se refroidir dans la bassine, mettez-les chaudes dans vos pots, que vous laisserez découverts et dans un lieu où il n'y aura point d'humidité, pendant vingt-quatre heures; taillez des ronds de papier de grandeur pareille à la surface de vos pots, trempez ces papiers dans de bonne eau-de-vie, et les appliquez sur vos confitures; couvrez ensuite vos pots de papier fort, ayant eu soin qu'il ne touche pas au papier de dessous; ficelez, et serrez vos pots dans un endroit bien sec.

COMPOTES. — On appelle ainsi toute espèce de fruits cuits qui se servent pour dessert. Les plus ordinaires sont celles dont suit la recette.

Compotes de pommes. — Coupez vos pommes en deux ou en quatre, selon la grosseur; ôtez-en le cœur, mettez-les cuire avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre; vous n'attendrez point pour les dresser qu'elles se mettent en marmelade; vous les arroserez de leur sirop après l'avoir fait réduire.

Nota. — On ne pèle que les pommes de reinette, et l'on se contente de piquer légèrement la peau des autres, de quelque espèce qu'elles soient.

Compote de pommes à la portugaise. — Pelez et nettoyez de leurs pepins des pommes de reinette, jetez du sucre en poudre sur une tourtière, et les arrangez dessus, mettez d'autre sucre en poudre dans le cœur de chaque pomme, et placez la tourtière ainsi garnie soit dans le four, soit sous le four de campagne; quand vos pommes seront cuites, vous les saupoudrerez bien de sucre, et les servirez chaudes.

Compote blanche de poires. — Jetez vos poires dans l'eau bouillante, et les retirez dans de l'eau fraîche avant leur entière cuisson; pelez-les, ôtez-en l'œil, rognez la queue, et remettez-les, entières ou coupées en deux, dans de l'eau fraîche; vous ferez ensuite un sirop dans une poêle; quand il bouillira, jetez vos poires dedans avec une tranche de citron, et laissez-les s'achever de cuire : on les sert chaudes ou froides à volonté.

Compote rouge de poires. — Otez l'œil de vos poires, et rognez-en la queue après les avoir pelées, si bon vous semble; mettez-les devant le feu dans un vase de terre, avec de l'eau, du sucre, un peu de cannelle et un petit morceau d'étain. Cette

compote, pour laquelle on préfère les poires de messire-jean et de martin-sec, se sert ordinairement chaude.

Compote de cerises. — Mettez dans une poêle, avec un peu d'eau et de sucre, des cerises dont vous aurez raccourci la queue; couvrez-les et leur faites faire quelques bouillons; vous les dresserez ensuite, et les arroserez de leur sirop : ayez soin de les laisser refroidir.

Compote de groseilles. — Faites cuire du sucre dans une quantité d'eau proportionnée pour faire un fort sirop, que vous aurez soin de bien écumer; quand il sera en bon point, vous jetterez vos groseilles dedans, après les avoir bien lavées et égouttées, et leur laisserez faire quelques bouillons; écumez une autre fois le sirop en tirant votre compote du feu, et dressez-la pour la servir froide.

Compote de fraises et de framboises. — Après avoir épluché, lavé, égoutté vos fraises, ou simplement épluché vos framboises, car elles ne se lavent point, vous les jetterez dans un sirop bouillant, semblable à celui ci-dessus indiqué pour les groseilles; mais, au lieu de les faire bouillir, vous les tirerez aussitôt du feu pour les laisser reposer; peu après vous leur ferez faire un bouillon, et de suite les enlèverez.

Compote de prunes. — Faites blanchir vos prunes à l'eau bouillante, et jetez-les dans de l'eau froide quand elles fléchiront bien sous le doigt; ensuite vous les remettrez sur le feu avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre; ne les laissez point bouillir. Cette compote se sert froide.

Compote d'abricots. — Fendez vos abricots en

deux, ôtez les noyaux et rangez-les sur un plat de terre ou autre ustensile convenable dont vous aurez saupoudré le fond de sucre râpé; arrosez-les légèrement avec de l'eau, et mettez-les sur un feu doux pour bouillir jusqu'à presque totale réduction du sirop; vous sèmerez alors du sucre dessus, et les glacerez sous un couvercle ou de toute autre manière; dressez votre compote quand elle sera parfaitement cuite, et servez-la froide.

Compote de pêches. — Fendez vos pêches, ôtez-en les noyaux, et faites-les blanchir pour pouvoir les peler; faites un sirop comme pour les groseilles, et mettez cuire vos pêches dedans; retirez-les, faites réduire le sirop, et les en arrosez dans le compotier : servez froid.

CONSOMMÉ. — *Bouillon.* — Mettez jarret de veau, tranche de bœuf, vieille volaille et vieux gibier dans une marmite, avec du bouillon; remuez et ajoutez de ce même bouillon à mesure que la glace se formera; écumez; ajoutez racines, ail et girofle. Faites réduire à feu doux pendant cinq heures; dégraissez et passez votre consommé.

CORNICHONS. — *Conservation des cornichons.* — On les prend bien verts, ni trop petits, ni trop gros, de belle venue; on les brosse un à un pour enlever le poil rude qui les couvre, et on tranche légèrement leurs extrémités; on les jette à mesure dans l'eau fraîche, pour les y laisser tremper pendant quelques heures; faites bouillir du fort vinaigre; tirez vos cornichons de l'eau fraîche, égouttez, essuyez-les, rangez-les dans les vases destinés à les garder, avec des petits ognons pelés et blanchis,

des branches d'estragon, quelques gousses d'ail, des poivres-longs et plusieurs clous de girofle. Quelques personnes ajoutent de la pimprenelle, de la perce-pierre et un peu de sel ; versez votre vinaigre tout bouillant sur les cornichons, laissez-le refroidir à découvert, ensuite bouchez les vases et laissez-les reposer pendant trois jours : au bout de ce temps, vous en tirerez le vinaigre, le ferez bouillir de nouveau et le remettrez, en observant encore d'attendre qu'il ait refroidi pour boucher le vase ; répétez la même préparation une troisième fois, trois autres jours après.

Les petits concombres, cueillis en vert, se confisent de même. Dans quelques pays on applique ce procédé à la conservation des aubergines et des choux-fleurs. Ces derniers se font blanchir au préalable, coupés en autant de morceaux qu'ils ont de petits pédoncules. On les mange crus.

COTELETTES DE VEAU. — *Côtelettes de veau aux fines herbes.* (Entrée.) — Mettez vos côtelettes, avec sel, poivre et épices, dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre ; sautez-les pendant quelques minutes, puis ajoutez champignons et fines herbes hachés ; faites achever de cuire en sautant, et servez avec jus de citron.

Côtelettes de veau au naturel. (Entrée.) — Frottées de beurre et saupoudrées de poivre et de sel, vous les faites griller des deux côtés et les servez sans sauce.

Côtelettes grillées panées. (Hors-d'œuvre.) — Parez vos côtelettes, aplatissez et assaisonnez de sel et gros poivre ; faites fondre un morceau de beurre,

et trempez dedans chaque côtelette; mettez-les aussitôt dans un vase où il y aura de la mie de pain; tournez-les dedans; faites en sorte qu'elles en soient couvertes partout; mettez-les sur le gril, à un feu doux, afin que la mie de pain ne prenne pas trop de couleur; il ne faut qu'une petite demi-heure pour les cuire; servez-les avec un jus clair dessous, ou sans jus.

Côtelettes de veau en papillotes. (Entrée.) — Coupez vos côtelettes un peu minces, placez-les sur des morceaux de papier blanc taillés à peu près en cerfs-volants; assaisonnez-les de poivre, sel, persil, échalotes bien hachées, et de petits morceaux de beurre; tortillez le papier autour de la côtelette, sans envelopper le haut du manche; huilez le papier en dehors; vous aurez soin de faire griller vos côtelettes à petit feu, après avoir mis une feuille de papier huilé sur le gril; servez-les avec le papier qui les enveloppe.

Cotelettes de mouton. — *Côtelettes de mouton au naturel.* (Entrée.) — Otez l'os de l'échine de chaque côtelette; levez-en la peau et le nerf; aplatissez-la légèrement avec le couperet; grattez le dedans de la côte; coupez de l'os ce qui excède la longueur d'environ trois pouces; supprimez toutes les chairs qui tiennent au bout de l'os ainsi coupé, et ratissez-en la longueur d'un demi-pouce; lorsque vos côtelettes sont toutes préparées de la sorte, trempez-les dans un peu de beurre frais fondu sans être chaud; mettez-les sur le gril à un feu vif, ayant soin de les retourner plusieurs fois : un quart d'heure environ suffit pour

les faire cuire; vous les disposerez alors en couronne et les servirez aussitôt.

Côtelettes de mouton aux légumes. (Entrée.) — Parez-les et faites-les revenir dans du beurre avec bouquet ail et clou de girofle; mouillez de bouillon et vin blanc; ajoutez filet de jambon, et quand elles seront cuites retirez-les; puis dégraissez et faites réduire votre sauce, que vous verserez sur les légumes qu'il vous plaira, et que vous aurez arrangés à part; servez en couronne, les légumes au milieu.

COTELETTES DE PORC. — *Côtelettes de porc frais grillées.* (Entrée.) — Coupez vos côtelettes comme celles de veau, ayant soin de laisser un peu de gras; aplatissez-les, donnez-leur une belle forme, saupoudrez-les de sel fin des deux côtés et faites-les cuire sur le gril; vous les servirez sur une sauce Robert, une sauce piquante aux cornichons ou au naturel.

Côtelettes de porc frais en ragoût. (Entrée.) — Coupez vos côtelettes, battez et parez-les comme les précédentes; faites-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel et poivre; quand elles seront cuites, mettez-les dans une casserole avec des champignons et un peu de beurre; passez-les sur le feu; ajoutez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc et du jus; mettez sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; laissez cuire et réduire; dressez vos côtelettes; jetez dans votre sauce des cornichons coupés en tranches minces; ôtez le

persil, l'ail, les ciboules, et arrosez vos côtelettes avec la sauce.

COULIS. — Mettez dans une casserole du lard coupé par petits morceaux, une rouelle de veau proportionnée à la quantité de coulis que vous voulez avoir et deux carottes. Couvrez bien votre casserole et mettez-la sur un feu doux pour faire jeter le jus à la viande; augmentez le feu jusqu'à ce qu'elle soit près de s'attacher; ralentissez-le alors pour qu'elle s'attache doucement à la casserole et faites un beau gratin; cela fait, retirez la viande et les légumes sur une assiette; mettez dans la casserole un morceau de beurre et de la farine; faites un beau roux et mouillez avec du bouillon chaud. Remettez alors la viande dans la casserole pour la faire cuire encore pendant deux heures à très-petit feu, ayant soin de dégraisser souvent. Votre coulis ainsi fait, vous le passerez au tamis pour vous en servir au besoin.

Le coulis ne doit être ni trop clair ni trop épais, et offrir une belle couleur cannelle.

COURT-BOUILLON. — *Court-bouillon gras.* — Coupez des ognons et des carottes en tranches minces, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, thym, laurier, basilic, ail, girofle, gingembre, et faites-leur prendre couleur sur un feu vif. Lorsqu'ils se seront un peu attachés au fond de la casserole, vous les mouillerez avec quelques bouteilles de vin et ajouterez de bons fonds de graisse. Faites-le bouillir avant de l'employer.

Court-bouillon maigre. — Faites-le de tous points

comme le précédent, avec cette seule différence que vous n'y mettrez point de fonds de graisse.

CRABES. (Hors-d'œuvre.) — Ils se font cuire comme les écrevisses, et se servent de même, parés de persil; mais l'usage en est bien moindre que celui des écrevisses; il est même extrêmement rare qu'ils paraissent dans un repas soigné, sans doute à cause de leur forme hideuse; aussi conseillerons-nous de les mettre cuire tout simplement dans de l'eau et du sel, avec les ingrédients indiqués pour les écrevisses : quand ils seront cuits, frottez-les d'huile, pour leur donner une belle couleur, et servez-les froids sur une serviette.

CRÈMES. — Prenez de la crème avec moitié autant de lait, mettez-y du sucre, et faites réduire à un tiers du tout; ôtez-le du feu; quand il ne sera plus que tiède, vous y mêlerez un peu de présure détrempée avec de l'eau, et verserez votre crème dans son plat, après l'avoir passée au tamis; faites-la prendre entre deux feux très-doux; glacez-la, et la servez froide : on peut encore la faire prendre au bain-marie, surtout si on la fait en petits pots.

Crème au chocolat. — Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre; mettez-y un peu de sucre, et mêlez-le avec crème, lait et jaunes d'œufs, dans la proportion de six par pinte de crème ou lait; ajoutez un grain de sel; passez cette crème comme la précédente, et faites-la prendre au bain-marie avec du feu dessous, en observant qu'elle ne bouille point.

Crème au café. — Prenez un quarteron de café

cru pour une chopine de crème ; faites-le roussir, non brûler, dans la poêle, et ensuite infuser dans la crème bouillante, en ayant soin de le couvrir; passez cette infusion : ajoutez-y jaunes d'œufs, dans la proportion indiquée à l'article ci-dessus, sucre, un peu de sel, et faites prendre votre crème comme la précédente.

Crème au thé. — Faites infuser du thé dans de la crème bouillante pendant une heure, et procédez du reste comme il est indiqué pour la crème au café.

Crèmes à la fleur d'oranger, au citron, à la vanille. — Toutes ces crèmes se font, comme celles au thé et au café, par infusion, dans de la crème ou du lait, de l'ingrédient dont on veut leur communiquer la saveur. Elles se conduisent de même, se font également prendre au bain-marie, et on les sert froides.

Crème à la frangipane. — Délayez de la farine avec des œufs, blancs et jaunes à la fois, et détrempez cette pâte avec de la crème, à la proportion d'un demi-setier et de deux œufs par cuillerée de farine; ajoutez un bon morceau de sucre, quelques grains de sel, fleur d'oranger grillée et hachée, écorce râpée de citron vert ou zeste de citron ordinaire, à défaut de l'autre; faites cuire le tout pendant une demi-heure, en le tournant sans discontinuer; tirez-la du feu, laissez-la refroidir, glacez-la et servez.

Crème au caramel. — Jetez du sucre en poudre dans une bassine de cuivre ou poêlon de même métal non étamé; faites-le fondre sans eau sur un bon feu, et prendre une couleur rousse; jetez de-

dans selon la quantité du caramel, plus ou moins de fleur d'oranger pralinée, préalablement fondue dans de l'eau; ajoutez-y crème ou lait, de même en proportion; passez le tout, après l'avoir fait bouillir, et le mettez prendre au bain-marie. Cette crème se sert froide comme toutes les autres.

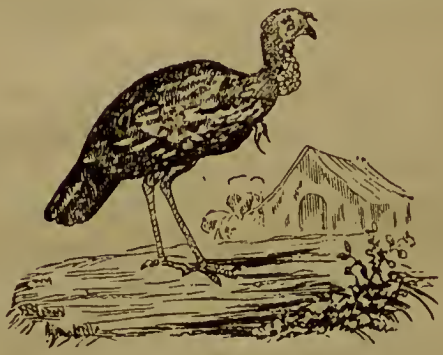
Crème fouettée. — Mettez dans une terrine une pinte de très-bon lait; ajoutez une pincée de gomme arabique, que vous aurez fait dissoudre dans un peu d'eau de fleurs d'oranger; fouettez le tout avec la verge d'osier, et quand votre crème sera en neige, vous la dresserez sur un plat au moyen de l'écumoire. Cette préparation doit être faite quelques minutes avant de servir et dans l'endroit le plus frais possible.

On fait toutes les crèmes fouettées de la même manière; pour celle à la rose, on fait infuser une poignée de feuilles de roses dans la crème que l'on a fait bouillir; celle au chocolat, en ajoutant deux cuillerées de chocolat râpé très-fin; celle au café, en ajoutant une cuillerée de café très-fort. On peut encore la faire à la framboise, à la fraise : alors on pressure ces fruits dans un linge, et on en fait tomber le jus sur la crème, que l'on fouette ensuite.

Crêpes. — On emploie la pâte à beignets, après avoir fait fondre une once de saindoux environ; on étend une cuillerée de pâte de façon à couvrir entièrement le fond de la poêle; faites cuire de côté et d'autre, servez très-chaud, ayant eu soin de couvrir vos crêpes de sucre râpé au fur et à mesure que vous les placerez sur le plat.

Croute au pot. — Faites mitonner, dans un

plat creux, des tranches de pain mouillées de bouillon; couvrez le feu, et laissez gratiner ce pain : faites sécher des croûtes sur le gril à un feu doux; retirez-les, arrosez-les de bouillon pris sur e derrière de la marmite; saupoudrez-les de sel fin, et dressez-les sur le gratin : vous continuerez de les arroser à plusieurs reprises; dégraissez ensuite, et servez. Ces croûtes doivent être accompagnées d'une jatte de bouillon ou de consommé.



Dinde. — La dinde, femelle du dindon, lui est préférable par la délicatesse de sa chair; celui-ci cependant peut l'égaler quand il est jeune, tendre et gras. Mais s'il est vieux, sa chair est dure et coriace, et le seul parti que l'on en puisse tirer est de le mettre en daube.

Dindon. — *Dindon à la broche.* (Rôt.) — Videz, flambez, épluchez et troussez votre dindon; bardez-le s'il est très-gras, ou, dans le cas contraire, piquez-le de lard fin bien assaisonné. Vous aurez soin de l'envelopper de papier beurré, et de le déballer aux trois quarts de sa cuisson, pour qu'il prenne une belle couleur. Servez-le arrosé de son jus.

Dinde aux truffes. (Rôt.) — Épluchez deux livres de truffes de Périgord; après les avoir bien lavées et fait égoutter, mettez-les dans une casserole avec une livre de lard haché, sel, poivre, muscade, bouquet d'aromates et les pelures de vos truffes hachées; laissez-les sur le feu pendant une demi-heure; ensuite vous les introduirez dans la dinde que vous aurez eu soin de vider par la poche, et vous la briderez. La dinde doit être ainsi préparée quatre jours avant la cuisson, afin de lui donner le temps de prendre le goût des truffes. On la met à la broche enveloppée de papier beurré; deux heures sont nécessaires pour la cuisson; on la laisse ensuite prendre couleur pendant un quart d'heure, et on la sert sur un plat que l'on pare des pelures des truffes qu'on aura eu soin de conserver.

Dindon à la daube. (Entrée.) — Plumez, videz une vieille dinde, et troussez-lui les pattes dans le corps; faites-la refaire sur la braise; lardez-la de gros lardons bien assaisonnés, et enveloppez-la dans une étamine que vous coudrez; posez-la dans une marmite juste à sa grosseur; mettez-y des débris de veau, quelques tranches de jambon, si vous en avez, et même un jarret de veau; mouillez avec une chopine de vin blanc ou un poisson d'eau-de-vie, du bouillon, et ajoutez-y racines, ognons, un bouquet garni, sel, poivre, ail et laurier; faites-la cuire à petit feu, et retournez-la; quand elle sera cuite, passez le bouillon au tamis, et le faites réduire en glace que vous mettrez refroidir; étendez-la sur votre dinde; si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps; dressez cette dinde dans un

plat, sur une serviette garnie de persil vert. On peut aussi la servir chaude, avec une partie de son fond réduit à consistance de sauce.

Dindon à la bourgeoise. (Entrée.) — Flambez et épluchez un dindon, aplatissez-lui un peu l'estomac; troussez les pattes; mettez dans une casserole beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites refaire votre dindon, et mettez-le dans une casserole de grandeur convenable, avec assaisonnement, sel et gros poivre; couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; si vous n'avez point de vin blanc, vous pourrez le remplacer par un demi-verre de bonne eau-de-vie; faites cuire à petit feu; vous dégraisserez et mettrez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Eau de seltz. — Cette eau, dont on fait un grand usage depuis quelques années, facilite la digestion et donne aux vins ou aux sirops un goût très-agréable.

Emplissez d'eau jusqu'au goulot une bouteille à laquelle vous adapterez un bouchon qui bouche hermétiquement; versez dans votre eau un gros d'acide tartrique et un gros de bicarbonate de soude aussi en poudre; rebouchez promptement et ficelez. Au bout d'un quart d'heure elle est bonne à boire. On peut boire cette eau pure; mais, versée sur quelques cuillerées de sirop, soit de groseilles ou autres, elle ajoute un pétillant semblable à celui du vin de Champagne.

Écrevisses. — *Écrevisses en buissons.* (Entremets.) — Lavez-les bien; mettez-les dans une

casserole avec un zeste de carotte, tranches d'oignons, ciboules coupées, persil en branches, aromates, sel, poivre et girofle; mouillez-les avec du vin blanc, et ajoutez un bon morceau de beurre frais; couvrez-les et les remuez plusieurs fois; retirez-les avant qu'elles soient entièrement cuites, et laissez-les s'achever hors du feu : ensuite égouttez-les et les dressez en pyramide sur un plat garni d'une serviette avec du persil autour; ayez soin de conserver leur assaisonnement pour les faire réchauffer si vous les servez une autre fois.

Écrevisses en matelote. (Entrée.) — Faites-les cuire comme les précédentes ou prenez-en qui aient été cuites précédemment; supprimez les petites pattes; coupez-leur le bout des grosses; ôtez la coquille de la queue; cela fait, vous les passerez dans une sauce matelote; dressez-les entourées de croûtons au beurre, et arrosez le tout avec la sauce susdite.

ÉMINCÉS. — *Émincés de mouton.* (Entrée.) — Coupez par tranches minces et peu larges les restes d'un gigot rôti à la broche. Faites un roux; mouillez de bouillon, salez, poivrez et faites réduire; ajoutez un morceau de beurre et votre mouton : laissez prendre goût quelques instants et servez avec cornichons coupés en tranches.

ENTRE-COTE. — *Entre-côte au jus.* (Entrée.) — Prenez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron, coupez-la d'un pouce environ d'épaisseur, ôtez-en les nerfs : battez-la ensuite pour l'amortir, et trempez-la dans de l'huile ou du beurre frais fondu; après l'avoir assaisonnée de sel et poivre,

faites-la griller à petit feu : une demi-heure ou trois quarts d'heure suffisent pour sa parfaite cuisson. Quand elle sera cuite, mettez des cornichons hachés dans du jus, ou, si vous n'avez pas de jus, dans du coulis roux clarifié : versez cette sauce sur l'entre-côte.

Épaule de mouton. — On la sert cuite et préparée de même manière que le gigot.

Épaule de mouton en ballon. (Entrée.) — Désossez entièrement une épaule; lardez-en les chairs de gros lardons roulés dans un bon assaisonnement, et faites attention de ne point piquer la peau; passez une ficelle tout autour avec une aiguille à brider, et donnez-lui la rondeur d'un ballon; cassez alors, et mettez dans une casserole les os de votre épaule avec ognons, carottes, thym, laurier, un peu de basilic : posez-la dessus; arrosez-la de bouillon, et couvrez-la d'abord de bardes de lard, puis d'un rond de papier huilé; faites-la partir à grand feu, ensuite ralentissez-le, et mettez-en dessus. Lorsque votre épaule sera cuite, retirez-la; faites réduire son fond, et servez-vous-en pour la glacer. On peut la servir sur de la chicorée, des racines, de la purée d'oseille, etc.

Épaule de veau. — *Épaule de veau rôtie.* (Rôt ou Entrée.) — Embrochez-la sous le manche, en faisant passer la broche dans la palette. Deux heures suffisent pour la cuire à son point, on peut la servir soit avec son jus, soit avec une sauce à l'échalote.

Éperlans. — *Éperlans frits.* (Entremets.) —

haricots seront cuits comme les précedents dans de l'eau de sel légère, jetez-les tout bouillants dans une casserole ; mouillez-les avec une cuillerée de jus de bœuf ; ajoutez un morceau de beurre, du persil blanchi et haché, un peu de gros poivre ; liez-les en les remuant vite et fort ; ajoutez du jus de citron ou un filet de verjus et servez.

Haricots blancs nouveaux à la bourgeoise. (Entremets.) — Jetez vos haricots dans l'eau bouillante avec du sel et un peu de beurre ; rafraîchissez-les souvent avec de l'eau froide ; quand ils seront cuits, égouttez-les ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre ; sautez-les, et ajoutez-y : persil haché, sel, poivre, un filet de vinaigre ou de verjus, ou mieux du jus de citron.

Haricots nouveaux à la bretonne. (Entremets.) — Faites cuire vos haricots comme les précédents ; égouttez-les ; jetez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de purée brune d'ognons et autant d'espagnole. A défaut d'espagnole, vous vous servirez de consommé ou de bon bouillon gras ; salez, poivrez, sautez vos haricots ; ajoutez un bon morceau de beurre fin ; sautez-les de nouveau, et servez sans retard.

Haricots secs à la provençale. (Entremets.) — Prenez un litre ou plus de haricots de Soissons, que vous aurez préalablement fait tremper ; mettez-les dans un plat de terre, avec du bouillon, quatre ou cinq cuillerées d'huile, un petit morceau de beurre, deux ognons en tranches, du persil haché, un bouquet garni, une cuisse d'oie ou du petit salé, poivre, sel, muscade ; faites-les cuire pendant quatre heures, plus ou moins, de manière que,

lorsqu'ils seront arrivés à leur cuisson, ils se trouvent liés à leur point.

HOMARDS. — *Homard à la rémolade.* (Hors-d'œuvre.) — les homards se font cuire comme les écrevisses, mais on les vend tout cuits ; choisissez-en un qui soit bien frais ; fendez-lui le dos depuis la tête jusqu'à la queue, enlevez tout ce qu'il a dans le corps ; mettez cela dans un vase avec une cuillerée de moutarde fine, échalotes et persil hachés menu, sel, gros poivre, et les œufs du homard s'il en a ; ajoutez huile et vinaigre ; délayez bien le tout ; mettez-le dans une saucière, et le servez avec votre homard.

HUITRES. — *Huîtres crues.* — Il est peu d'aliments d'une digestion plus facile que l'huître crue ; elle convient aux estomacs les plus faibles, elle est nourrissante et apéritive. On la mange le plus ordinairement crue, avec pincée de poivre, mignonnette et jus de citron. On les sert ouvertes sur un plat rond ; il est de bonne précaution de ne point retirer la coquille de dessus après avoir ouvert l'huître ; c'est un moyen de les conserver plus fraîches.

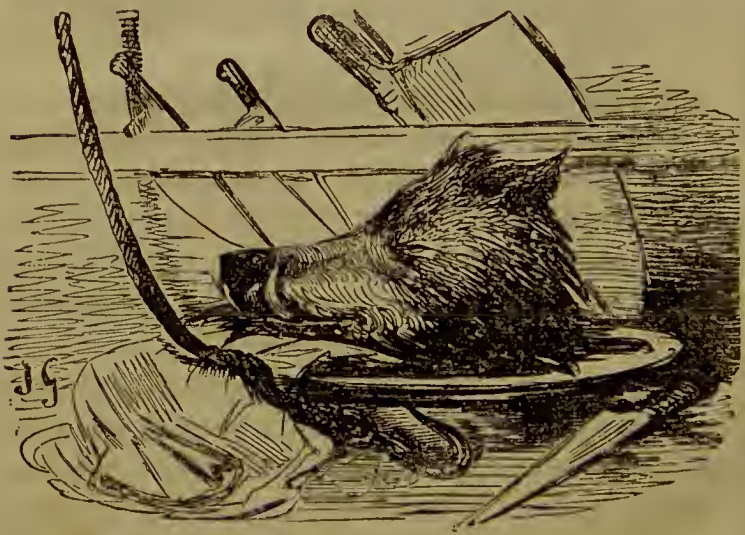
Huîtres en ragoût. (Entrée.) — Faites-les blanchir comme les précédentes; égouttez-les sur un tamis; ensuite mettez du velouté dans une casserole, faites-le chauffer; assaisonnez-le convenablement, et jetez-y vos huîtres avec quelques anchois hachés. Ne les laissez point bouillir, et servez-les sous des poulets, poulardes, oiseaux de rivière ou autres viandes convenables.

Huîtres à la poulette. (Entrée.) — Prenez des huîtres qui se vendent sans coquilles; faites-les blanchir, retirez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les bien; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, champignons et persil hachés; faites-les revenir; mouillez-les avec du bouillon, et faites bouillir cette sauce; quand elle sera suffisamment réduite, mettez-y vos huîtres, assaisonnez-les de sel et de gros poivre, et les laissez cuire : un moment avant de les dresser, vous y mettrez du jus de citron ou du moins un petit filet de vinaigre.

HUILE DE ROSE. — Faites infuser un quarteron de feuilles de roses dans une pinte d'eau tiède; laissez deux ou trois jours, après cela passez au tamis; mettez ensuite une pinte de bonne eau-de-vie, une demi-livre de sucre clarifié, cannelle, macis et coriandre, une once du tout; laissez cela pendant dix jours au moins, et filtrez.

HURE. — *Hure de cochon.* (Relevé.) — Désossez en entier une hure que vous mettrez dans une marmite avec des débris de chair de porc frais, sel, gros poivre, aromates pilés, épices, persil, petits ognons et ciboule hachés; laissez-l'y pendant neuf ou dix

jours. Retirez alors et égouttez, rassemblez vos morceaux, et faites reprendre à la hure sa première forme, ayant soin de coudre avec de la ficelle l'ouverture par où vous l'aurez désossée. Ficelez-la pour qu'elle ne se déforme pas en cuisant, enveloppez-la dans un linge blanc que vous nouerez; mettez-la dans une braisière avec les os, de la couenne, dix carottes, autant d'ognons, six feuilles de laurier, autant de branches de thym, basilic, persil, ciboules, six clous de girofle, poignée de sel; faites baigner dans l'eau et mijoter neuf à dix heures à petit feu. Quand elle sera cuite, ôtez-la du feu et la laissez deux heures dans son assaisonnement; changez-la de linge, pressurez-la avec les mains pour la sécher comme il faut, mais conservez-lui sa forme. Laissez-la refroidir, appropriez-la, et servez sur un plat et une serviette ployée en quatre.



Hure de sanglier. (Relevé.) — Préparez, faites

cuire et servez cette hure comme celle de cochon.

JAMBON. — *Jambon au naturel.* (Entrée.) — Faites dessaler dans l'eau pendant deux ou trois jours un jambon auquel vous aurez tranché la superficie des chairs et les bords du lard. Quand il sera dessalé, enveloppez-le dans un linge que vous nouerez ; mettez-le dans une marmite de sa longueur et de sa largeur ; versez-y deux pintes d'eau, autant de vin rouge ; ajoutez : racines, ognons, gros bouquet garni de fines herbes, et laissez cuire pendant cinq ou six heures à très-petit feu. Quand il sera cuit, vous le laisserez refroidir dans sa cuisson : retirez-le ensuite et enlevez doucement la couenne, sans ôter la graisse ; répandez dessus poivre et chapelure de pain, colorez avec la pelle rouge et servez froid sur une serviette.

Les petits jambons nouveaux se font cuire à la broche et se servent chauds ou froids pour entremets. Il faut les faire beaucoup plus dessaler.

Jambon à la broche. (Rôt.) — Parez votre jambon et mettez-le mariner dans de très-bon vin blanc avec des ognons et des carottes coupés en tranches, du thym et du laurier. Vous aurez soin que le vase soit fermé hermétiquement par un linge et un bon couvercle, ou un autre vase de même grandeur. Embrochez-le, et pendant la cuisson arrosez-le avec sa marinade. Lorsqu'il sera presque cuit, enlevez la couenne, panez-le de chapelure fine ; remettez-le au feu pour le dorer, et servez-le avec sa marinade, que vous aurez eu soin de passer et de faire réduire à consistance de sauce.

Jambon braisé. (Entrée.)—Parez votre jambon, préparez-le, faites-le dessaler, et emballez-le comme un jambon au naturel; mettez-le dans une braisière sur des parures de viande de boucherie, avec des tranches d'ognons et de carottes, persil, ciboules, thym, laurier, girofle, etc.; mouillez-le avec de l'eau, et quand il sera à moitié cuit, avec un demi-setier de bonne eau-de-vie et une bouteille de vin de Champagne, ou mieux, s'il vous est possible, avec une bouteille de vin de Madère sec, sans eau-de-vie. Vous aurez soin de ne plus couvrir votre braisière. Lorsqu'il sera cuit, vous enlèverez la couenne et le glacerez, soit avec une réduction de veau, soit avec un peu de sucre en poudre, sur lequel vous passerez la pelle rouge, si mieux n'aimez mettre votre jambon au four ou sous le four de campagne, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Vous pourrez le servir sur tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos.

Jambon de sanglier. — Préparez et faites cuire comme le précédent.

Jus. — Beurrez le fond d'une casserole; ayez des tranches de jambon et des tranches de bœuf; commencez par mettre le jambon, avec des bandes de lard et de l'ognon émincé, puis le bœuf par-dessus; mouillez le tout de bouillon, mettez à grand feu et piquez vos viandes avec un couteau; placez-le sur un feu couvert dès qu'il commencera à s'attacher, et lorsqu'il s'attachera tout à fait, mouillez-le de nouveau avec du bouillon; écumez, assaisonnez; ajoutez ciboules, persil et laurier en bouquet, un peu de girofle, queues de champi-

gnons; lorsque les viandes seront parfaitement cuites, passez votre jus qui vous servira pour donner de la couleur à divers ragoûts et potages.

Jus maigre. — Beurrez le fond d'une casserole; couvrez-le ensuite de tranches de racines et d'ognons coupés en deux; faites tomber à glace; quand cela sera fait, et que votre jus brunira, mouillez-le avec du bouillon maigre, assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, ail, girofle, thym, laurier; jetez-y quelques queues de champignons; faites bouillir, au bout de trois quarts d'heure vous le passerez.

LAITUE. — *Laitue pommée en salade.* — Épluchez et lavez bien votre laitue, mettez-la dans un saladier, et parez-la le plus artistement que vous pourrez avec ses cœurs coupés en quartiers, de la fourniture hachée bien menu, et, si c'est la saison, des fleurs de capucines, pieds d'alouette et autres.

Laitues en miroton. (Entremets.) — Après les avoir débarrassées des premières feuilles et lavées, faites-les blanchir dans une eau légèrement salée; égouttez-les; mettez un peu de sel et de poivre sur le cœur de chacune; ficelez-les et les faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, avec légumes, un bon assaisonnement et un peu de bouillon; couvrez-les de bardes; qu'elles ne fassent que mijoter. Au moment de servir, vous les égoutterez, les déficellerez, les presserez dans un torchon, et les dresserez en miroton sur un plat; mettez entre chaque laitue un croûton de grandeur égale; glacez le tout, et le saucez avec une espagnole bien corsée.

Laitues hachées au jus. (Entremets.) — Otez toutes les feuilles dures de vos laitues, et la côte des plus grandes feuilles; ayez soin de les bien laver. Vous les ferez blanchir à l'eau bouillante avec un peu de sel. Rafraichissez-les, égouttez, pressez-les bien et les hachez menu. Cela fait, vous emploierez pour les faire cuire le même procédé que pour l'oseille au jus. Vous dresserez de même.

Laitues hachées, au lait. (Entremets.) — Préparez-les, faites-les blanchir; hachez-les comme les précédentes; ensuite vous les ferez cuire et les lierez comme l'oseille au lait. On ne met rien dessus le plus ordinairement.

Lamproies. — *Lamproies à la poulette.* (Entrée.) — Les lamproies sont des espèces d'anguilles qui n'en diffèrent que par les trous qu'elles ont des deux côtes du corps; il y en a de rivière et de mer. Il faut les limoner comme la tanche, en les passant dans l'eau bouillante : vous les coupez par tronçons et les préparez comme l'anguille.

Lamproies à la tartare. (Entrée.) — Quand votre lamproie sera dépouillée, vidée et limonée à l'eau bouillante, préparez-la et faites-la cuire de tout point comme une anguille à la tartare : vous la servirez de même et accompagnée de la même sauce.

Lamproie en matelote. (Entrée.) — Limonez-la bien à l'eau bouillante, et préparez-la du reste comme on prépare les anguilles qu'on veut mettre en matelote; faites-la cuire et servez-la comme il est indiqué à l'article de la *Carpe en matelote*, en observant de jeter la tête de votre lamproie.

LANGUE DE BOEUF. — *Langue de bœuf aux cornichons.* (Entrée.) — Faites dégorger votre langue et blanchir ensuite pendant une demi-heure; mettez-la ensuite rafraîchir; lorsqu'elle sera refroidie, vous la parerez; prenez des lardons que vous assaisonnerez avec du sel, du gros poivre, des quatre-épices, du persil et des ciboules hachés très-menu, piquez-en votre langue, et faites-la cuire, avec un bon assaisonnement et des fines herbes, dans une casserole, avec quelques bardes de lard, quelques tranches de veau et de bœuf, carottes, ognons, épices diverses; mouillez votre cuisson avec du bouillon, laissez cuire votre langue à petit feu pendant quatre heures; au moment de la servir, vous ôtez la peau de dessus; ayez du coulis roux dans lequel vous mettrez des cornichons bien hachés. Dressez votre langue, et arrosez-la de cette sauce.

Langue braisée. (Entrée.) — Lardez de gros lard, bien assaisonné comme il est dit ci-dessus, une langue de bœuf que vous aurez fait dégorger, après en avoir enlevé le cornet, bien soigneusement ratissée et dépouillée de sa peau : mettez-la cuire dans une marmite, avec du bouillon, du vin blanc, des carottes, des ognons. Quand elle aura bouilli quelque temps, couvrez-la bien; diminuez le feu de dessous, mettez-en dessus, et laissez-la mijoter pendant environ cinq heures; passez le fond quand elle sera cuite, mouillez-la d'un peu d'espagnole, servez votre langue entourée de légumes, et arrosez le tout avec cette sauce.

LAPIN. — *Lapin en fricassée de poulet.* (En-

trée.) — Après avoir vidé et dépouillé votre lapin, et l'avoir bien nettoyé, coupez-le par membres, et le corps par morceaux; faites-les dégorger longtemps dans l'eau bouillante, avec thym, persil en branches, et quelques tranches d'ognon; mettez-le ensuite dans un autre casserole avec du beurre et une pincée de farine; faites-le revenir; mouillez-le avec l'eau dans laquelle il a blanchi; ajoutez champignons, morilles, culs d'artichauts, mousserons. Quand le tout sera cuit, liez la sauce avec des jaunes d'œufs ou de la crème, et ajoutez jus de citron au verjus.

Lapin en gibelotte. (Entrée.) — Votre lapin dépouillé, vidé et nettoyé, coupez-le en morceaux; mettez dans une casserole un fort morceau de beurre frais dans lequel vous passerez de gros dés de petit lard, retirez-les ensuite; mettez deux cuillerées à bouche de farine dans votre beurre; faites un roux.

Gibelotte de lapereaux. (Entrée.) — Il en faut deux au moins pour faire un plat de force ordinaire. On procède en tout comme à la gibelotte de lapin.

On peut mettre une anguille coupée par tronçons avec les lapereaux : ils cuisent ensemble, et cela ne change rien à la manière de les accommoder; mais on pourra mettre du vin rouge au lieu de vin blanc.

Lapereaux aux petits pois. (Entrée.) — Coupez et commencez vos lapereaux comme ceux en gibelotte; ne les mouillez point; lorsqu'ils seront un peu plus que revenus, joignez-y des pois nouveaux,

et faites cuire le tout ensemble. Otez le bouquet avant de servir.

Lapereaux en papillotes. (Entrée.) — Coupez vos lapereaux par quartiers s'ils sont un peu forts, et en deux seulement s'ils sont moyens, et laissez-les tout entiers s'ils sont très-jeunes; préparez-les et enveloppez-les comme des côtelettes de veau en papillotes. Vous les conduirez et les servirez de même.

LIÈVRE. — *Civet de lièvre à la bourgeoise.* (Entrée.) — Après avoir dépouillé votre lièvre et l'avoir vidé, coupez-le par membres; s'il y a du sang, mettez-le à part. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une poignée de farine; quand votre roux sera fait, jetez-y votre lièvre, faites-le revenir; mouillez avec suffisante quantité de vin rouge et moitié d'eau, et assaisonnez de sel et poivre; mettez-y du petit lard coupé en gros dés, des petits ognons passés au beurre, et des champignons. Ayez soin d'écumer et de dégraisser : quand votre lièvre sera cuit, dressez-le, ôtez le bouquet, et si votre sauce est trop longue, faites-la réduire; ensuite vous la lierez avec le sang de l'animal et son foie écrasé, vous en servant comme d'une liaison ordinaire.

Lièvre à la broche. (Rôt). — Videz et nettoyez un lièvre dont vous recueillerez le sang; coupez-lui les pattes de devant de façon qu'il ne vous reste que le train de derrière nommé râble, que vous piquerez de lard fin et ferez rôtir pendant environ une heure à la broche. Quand il sera cuit,

vous le servirez sur une sauce faite avec le foie pilé que vous ferez revenir dans un morceau de beurre avec des échalotes hachées; mouillez de bouillon et vin blanc; ajoutez sel, poivre, filet de vinaigre et le sang.

Gâteau de lièvre. — Levez les chairs d'un lièvre, prenez le même poids de foie de veau, le même de jambon et le même aussi de lard râpé; hachez d'abord vos trois sortes de viandes, en les nettoyant de toutes peaux et nerfs. Pilez le jambon; lorsqu'il sera en pâte, jetez dessus votre chair de lièvre et son foie, ainsi que le foie de veau; mêlez le tout en pilant de nouveau, ajoutez le lard râpé, mêlez et pilez encore. Lorsque toutes vos chairs seront bien réduites en pâte, vous les assaisonnerez de bon goût, y mettrez des fines herbes, et les délaierez avec une demi-douzaine d'œufs que vous casserez dessus un à un, un bon demi-setier d'eau-de-vie, et le sang du lièvre, si vous avez pu le recueillir, ce à quoi il ne faut pas manquer. Cela fait, foncez une casserole de bardes de lard, étendez dessus une couche de votre pâte épaisse d'un pouce, puis des lardons de distance en distance sur cette couche, et entre les lardons des morceaux de truffes, et des amandes de pistaches. Recouvrez cela d'une autre couche sur laquelle vous arrangerez de même des lardons, des pistaches et des truffes, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez employé la totalité de votre pâte. Vous couvrirez la dernière couche de bardes de lard, puis de papier beurré, et enfin la casserole avec son couvercle; vous la mettrez au four. Il faut trois heures pour la cuisson du gâteau. Quand vous vou-

drez le servir, vous ôterez les bardes de dessus. vous le renverserez sur un plat et ôterez de même les bardes de dessous. Ayez soin de marquer le sens dont il faut l'entamer, pour que l'on coupe les lardons en travers.

LEVRAUT. — Le levraut se distingue du lièvre par une petite éminence que l'on sent à la première jointure des pattes de devant.

Levraut à la broche. (Rôt). — Il se fait cuire et se sert comme le lièvre.

Levraut sauté à la minute. (Entrée.) — Dépouillez et videz un levraut que vous couperez par morceaux et mettrez dans une casserole avec beurre, sel, poivre et épices. Sautez à grand feu jusqu'à ce qu'il soit ferme; ajoutez champignons et fines herbes; deux cuillerées de farine, un verre de vin blanc et moitié de bouillon ou d'eau; au premier bouillon retirez du feu et servez avec tranches de pain grillées.

Cuisses de levraut en papillotes. (Hors-d'œuvre.) — Désossez vos cuisses de levraut jusqu'au jarret; imprégnez-les bien de fines herbes hachées; assaisonnez-les de bon goût; ensuite vous les mettrez dans du papier et les ferez cuire comme les côtelettes de veau. (Voyez *Côtelettes de veau en papillotes.*) Elles se servent de même.

LENTILLES. — *Lentilles à la maître d'hôtel.* (Entremets.) — Faites cuire vos lentilles dans de l'eau avec un peu de sel; égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil haché, sel et poivre; sautez-les pendant quelques minutes, après quoi vous les

dresserez, les entourerez de croûtons de pain au beurre, et les servirez très-chaudes.

Lentilles au roux. (Entremets.) Faites roussir dans du beurre des tranches d'ognon et des fines herbes hachées; ajoutez-y un peu de farine; quand votre roux sera assez brun, mouillez-le avec de l'eau, ou mieux du bouillon, jetez-y vos lentilles cuites à l'eau, et égouttées comme les précédentes; ajoutez sel et poivre; sautez-les de même, et servez.

Lentilles au lard, à la paysanne. (Entremets.) — Mettez des lentilles et un bon morceau de petit lard dans une marmite pleine d'eau; faites cuire le tout ensemble; quand il le sera, fricassez vos lentilles comme les précédentes, et masquez-en votre petit lard que vous aurez dressé sur un plat.

LIMANDES. — *Limandes et flayes sur le plat, à la bourgeoise.* (Entrée.) — Vos limandes ou vos flayes étant bien nettoyées et vidées, faites fondre sur un plat un morceau de beurre; mettez un peu de muscade râpée; arrangez vos poissons dessus, assaisonnez-les de sel et poivre; arrosez-les avec un verre de vin blanc, et ensuite saupoudrez-les avec de la chapelure, posez votre plat sur le fourneau, et couvrez-le d'un four de campagne. Quand votre poisson sera cuit, vous le servirez sur le même plat.

LIMONADE. — Faites fondre une demi-livre de sucre dans une pinte et demie d'eau et passez-y le jus de quatre citrons.

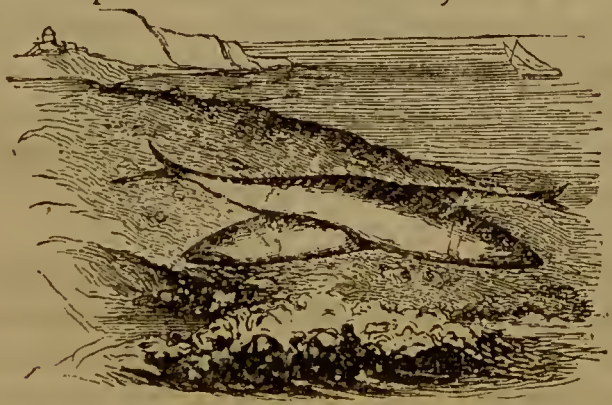
Pour l'orangeade, on remplace le citron par l'orange.

Quelques personnes coupent leurs citrons ou leurs oranges par tranches, et jettent dessus de l'eau bouillante : le procédé ne doit être employé que pour la limonade de malade.

LIQUEURS. — *Anisette.* — Vous ferez infuser dans trois pintes d'eau-de-vie un quarteron d'anis vert, un zeste de citron et quelque peu de cannelle; laissez cette infusion pendant un mois; tirez à clair; ajoutez une pinte et demie d'eau et une livre et demie de sucre clarifié; faites filtrer et mettez en bouteilles.

Curaçao. — Faites infuser pendant quinze jours, dans trois pintes de bonne eau-de-vie, une demi-livre des zestes de curaçao; tirez à clair, mêlez à cela une livre de sucre clarifié; filtrez et mettez en bouteilles.

Noyau. — Mettez une livre d'amandes d'abricots dépouillées et concassées dans quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre clarifié, un gros de cannelle; faites infuser pendant un mois ou deux; passez au tamis; ajoutez une livre de sucre fondu dans une pinte d'eau de rivière; filtrez ensuite.



MAQUEREAU. — *Maquereau à la sauce blanche.*

(Entrée.) — Après avoir vidé et bien essuyé vos maquereaux, marinez-les avec de bonne huile, persil en branches, ciboules coupées et sel fin; ensuite faites-les cuire sur le gril. Quand ils seront cuits, servez-les avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois. (*Voy.* cette sauce.)

Maquereau à la maître d'hôtel. (Entrée.) — Videz, lavez et préparez vos maquereaux comme les précédents; faites-les cuire sur le gril dans un papier gras, fendu par le dos. Quand ils seront cuits, farcissez-les d'un bon morceau de beurre frais manié de fines herbes assaisonnées, et arrosez-les de jus de citron.

Maquereaux au beurre noir. (Entrée.) — Préparez vos maquereaux comme il a été dit précédemment : cela fait, vous les mettrez cuire sur le gril; saucez-les avec un beurre noir assaisonné dans lequel vous aurez mis un fort filet de vinaigre : couronnez-les de persil frit.

Maquereaux à l'italienne. (Entrée.) — Préparez vos maquereaux comme pour les mettre à la sauce blanche; faites-les cuire dans une casserole, avec vin blanc, tranches de carottes et d'ognons, sel, laurier, et un peu de persil en branches. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, les dresserez sur un plat, et les saucerez d'une sauce italienne, finie avec un morceau de beurre frais.

Massepains. — *Massepains et Macarons.* — Faites sécher à l'étuve un quart d'amandes amères sur trois quarts d'amandes douces, les unes et les autres bien mondées; formez ensuite une pâte en les pilant et les humectant à mesure avec du blanc

Écaillez vos éperlans, videz-les si bon vous semble, lavez-les bien, et essuyez-les entre deux linges; trempez-les ensuite dans du lait et farinez-les; vous les ferez frire à grand feu, et les dresserez sur un plat et une serviette.

Éperlans sur le plat. (Entrée.) — Vous pouvez aussi les servir sur le plat, à la bourgeoise, comme les limandes. (Voir *Limandes.*)

Éperlans à l'anglaise. (Entrée.) — Faites bouillir pendant un quart d'heure, dans une casserole, deux verres d'eau et deux de bon vin blanc, avec des tranches de citron sans peau ni pepins, sel, poivre et épices fines; ensuite jetez-y vos éperlans bien nettoyés. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, les dresserez sur un plat, et les arroserez avec une sauce de vin blanc bouilli avec ail, ciboules et persil, à laquelle vous ajouterez, au moment de vous en servir, un morceau de beurre manié avec de la farine, sel, gros poivre et jus de citron.

ÉPINARDS. — *Épinards au lait.* (Entremets.) — Épluchez-les et lavez; faites-les cuire dans l'eau bouillante, et retirez-les dans de l'eau froide pour les bien presser; hachez-les ensuite; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, sel, poivre, museade en poudre, s'il vous convient; passez-les sur un fourneau très-vif, pour les rendre verts; saupoudrez-les d'une pincée de farine, et les mouillez peu à peu avec du lait, vous pourrez les finir avec un bon morceau de beurre frais; entourez votre plat de croûtons au beurre, et servez chaudement.

Épinards au jus. (Entremets.) — Ils ne diffèrent des précédents que par le mouillement; au lieu du lait, vous emploierez du jus de bœuf et du velouté, ou, à défaut de l'un et de l'autre, du bon bouillon : faites en sorte que vos épinards ne soient point clairs. On y met du coulis ou du jus de veau ; apprêtés de cette façon, on peut les servir avec de la viande cuite à la broche.

Esturgeon. — *Esturgeon au court-bouillon.* (Rôt et entrée.) — Videz votre esturgeon; ôtez-en les ouïes, lavez-le, et mettez-le cuire dans un bon court-bouillon un peu salé, avec feu dessus et dessous; quand il sera cuit, vous le dresserez comme le brochet préparé de la même manière, et l'accompagnerez d'une italienne dans une saucière.

Faisan. — *Faisan rôti.* (Rôt.) — Piquez ou bardez-le et l'enveloppez de papier beurré ; faites-le cuire à la broche, et le servez de belle couleur. Vous pouvez y joindre une sauce au lait.

Faisan farci à la broche. (Entrée). — On le farcit avec son foie haché, du lard râpé, persil et ciboules hachés, sel, gros poivre, le tout bien amalgamé; ensuite on le coud, on l'enveloppe de bardes de lard et de papier, puis on l'embroche. Servez-le avec une sauce poivrade ou toute autre un peu relevée.

Salmis de faisan. (Entrée.) — Coupez en aiguillettes l'estomac d'un faisan rôti; levez-en les cuisses, coupez la carcasse en morceaux. Faites fondre sans roussir un morceau de beurre manié de farine; mouillez de bouillon et vin rouge;

ajoutez trois échalotes entières, bouquet garni, poivre et sel; faites bouillir une petite demi-heure, jetez-y les morceaux de votre faisan; laissez chauffer, puis servez avec un jus de citron, après avoir retiré le bouquet et les échalotes.

FÈVES. — *Fèves à la bourgeoise.* (Entremets.) — Otez-en seulement les têtes, et faites-les cuire dans de l'eau bouillante, pendant un quart d'heure, pour en ôter l'âcreté, égouttez-les, et faites-les revenir avec un morceau de beurre dans une casserole; ajoutez un peu de farine; mouillez-les avec du bouillon, et ajoutez sel, poivre, sarriette hachée. Quelques moments après, vous les lierez avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y un petit morceau de sucre; remuez-les vivement, et servez.

Fèves dérobées. (Entremets.) — Faites-les cuire dans une eau de sel, et jetez-les dans l'eau fraîche pour les tenir bien vertes; ensuite vous les égoutterez et les accommoderez de la même manière que les précédentes.

FILET DE BOEUF. — *Filet de bœuf piqué, à la broche.* (Rôt.) — Enlevez la peau nerveuse,

la graisse, et parez proprement votre filet, dont vous couperez la pointe; piquez-le de lard par-dessus aux deux extremités, et laissez le milieu sans être piqué; faites-le mariner pendant plusieurs jours avec de l'huile, ognons, persil, jus de citron, cannelle; troussez-le en forme de *S* ou en rond, ou encore en fer à cheval, et faites-le cuire à la broche devant un feu vif, d'une belle couleur; mettez alors dessous la sauce que vous jugerez la plus propre à relever votre bœuf.

Filet de bœuf aux légumes. (Entrée.) — Préparez votre filet comme le précédent, et mettez-le cuire dans une casserole avec quelques carottes et ognons, des bardes de lard, un bouquet de persil, du vin blanc, du bouillon et un peu de sel; faites-le partir sur un bon feu; couvrez votre casserole, chargez-la de charbons ardents, et diminuez le feu dessous. Lorsque votre viande sera cuite, passez le fond, prenez-en une partie, que vous ferez réduire avec un peu d'espagnole, et mettez dedans vos légumes cuits séparément, tels que concombres, chicorée, etc. Ce filet peut aussi se servir sur une sauce tomate.

Filets de mouton. — *Filets de mouton grillés aux pommes de terre.* (Entrée.) — Parez un certain nombre de filets mignons de mouton; assaisonnez-les de sel et mignonnette, trempez-les dans du beurre; faites-les griller et glacez-les d'une belle couleur; dressez-les de suite sur un plat avec des pommes de terre autour, frites au beurre et bien assaisonnées. Servez sans aucun retard.

Filets de mouton en chevreuil. (Entrée.) — Parez proprement vos filets mignons, et lardez-les; faites-les mariner trois ou quatre jours dans du vinaigre, des aromates, du persil en branches et de l'ognon en tranches; un instant avant de servir, vous les faites cuire dans une demi-glace, et les glacez d'une belle couleur; servez chaudement avec une sauce poivrade.

FILETS DE COCHON. (Entrée.) — Levez les filets mignons dans toute leur longueur, et piquez-les de lard fin; donnez-leur une forme ronde, et piquez-les par-dessus. Mettez des bardes de lard dans une casserole, avec quelques rouelles de veau, des carottes, des ognons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, thym et laurier; placez vos filets sur cet assaisonnement; couvrez-les ensuite de deux épaisseurs de papier beurré; ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon; mettez sur le feu; au bout d'une heure mettez du feu sur le couvercle pour glacer vos filets; au moment de servir, égouttez-les. On peut servir sur de la chicorée, des concombres, une sauce piquante, ou les masquer avec une purée quelconque.

FOIE DE VEAU.—*Foie de veau à la bourgeoise.* (Entrée.) — Lardez un foie de veau par le travers avec de gros lardons bien assaisonnés, mettez-le dans une casserole sur des bardes de lard, avec des débris de veau, des racines, de l'ail, du laurier, du girofle, de bon bouillon et une demi-bouteille de vin blanc; écumez le tout, couvrez-le de bardes de lard, bouchez hermétiquement la casserole,

et mettez du feu dessus. Observez qu'il n'aille pas trop grand train. Lorsqu'il sera cuit, passez le jus; faites-en réduire la moitié en le liant avec du beurre, et arrosez votre foie avec cette sauce au moment de le servir.

Foie de veau à l'italienne. (Hors-d'œuvre.) — Sautez des tranches de foie dans une casserole avec de bonne huile fine, saupoudrez-les de sel fin, et retournez-les sans les rompre. Égouttez-les lorsqu'elles seront cuites ; dressez-les, arrosez-les d'une italienne rousse réduite, et en outre d'un peu de jus de citron.

Foie de veau à la broche. (Entrée.) — Lardez un foie de gros lard bien assaisonné, et faites-le mariner avec de l'huile fine, thym, laurier, persil, ciboules. Enveloppez-le de papier beurré, après l'avoir embroché et bien assujetti avec des hâtelets. Vous le servirez glacé, sur une sauce poivrade.

Foie de veau à la poêle. (Entrée.) — Coupez un foie de veau en tranches que vous mettrez dans une poêle avec échalotes, persil et ciboule hachés, et un morceau de beurre; passez-les sur un feu vif, et mettez-y une petite pincée de farine. Lorsque vous verrez que votre foie aura roidi, tournez et mouillez avec un peu de vin rouge ; assaisonnez-le de sel et gros poivre, ajoutez un peu de verjus ; et lorsqu'il va commencer à bouillir, vous le retirerez du feu. Si la sauce se trouvait trop courte, vous auriez soin de l'allonger avec un peu de consommé ou de bouillon.

Fraise de veau. — *Fraise de veau à la fran-*

çaise (Entrée.) — Faites dégorger votre fraise dans de l'eau froide, et blanchir dans de l'eau bouillante; quand elle aura bouilli un quart d'heure à peu près, replongez-la dans l'eau froide, et laissez-la s'y refroidir; ficelez-la et la mettez cuire dans un blanc, et servez-la avec une sauce piquante, ou toute autre qui soit très-relevée.

FRICANDEAU. (Entrée.) — Levez la noix d'un cuissot de veau, et tâchez qu'elle soit couverte de la graisse appelée tétine; battez-la entre deux linges; piquez-la dans le sens de la viande avec de petits lardons de lard bien assaisonné, enveloppez-la de lard, et la mettez dans une braisière avec toutes sortes de légumes et un bon bouquet de persil et de ciboules; mouillez-la de consommé ou, à défaut de consommé, avec de bon bouillon, et la faites bouillir pendant quatre heures; dépouillez-la de son lard, dégraissez son fond, et le passez au tamis de soie; remettez-le avec votre fricandeau, ensuite vous le ferez réduire sur un fourneau un peu vif, et retournez de toutes les façons, pour lui donner une couleur égale : servez-la au naturel, ou sur de l'oseille, de la chicorée, des épinards, de la purée d'ognons, etc.

On prépare, fait cuire et accommode de même manière les filets mignons de veau.

FRITURE. — La friture se fait avec la graisse du pot au feu, il est bon de la faire clarifier; faites bouillir dans une marmite, écumez et tirez à clair. Il faut avoir deux fritures, dont une pour le poisson spécialement.

Pour savoir si votre friture est à point, jetez

dessus quelques petites gouttes d'eau : vous saurez qu'elle est assez chaude si elle pétille.

(*Voyez* pour d'autres détails à chaque mets l'indication particulière.)

Fruits confits. — *Prunes confites.* — Choisissez demi-cent de prunes, soit reines-Claude, mirabelles ou autres; faites-les blanchir; lorsqu'elles seront bien mollettes, vous les retirerez avec une écumoire et les mettrez dans l'eau fraîche. Faites clarifier cinq livres de sucre, mettez vos prunes dans un vase et couvrez-les du sucre clarifié un peu plus que tiède; retirez vos prunes le lendemain, faites bouillir votre sucre par quatre jours différents, et remettez chaque fois sur vos prunes; la dernière fois vous ajouterez deux verres d'eau à votre sucre et le jetterez bouillant sur vos prunes.

Le même procédé sera employé pour les abricots, poires de rousselet et pêches.

Galette. — La galette n'est autre chose que de la pâte ferme ou feuilletée à volonté, faite par les procédés indiqués précédemment, et que l'on étale avec le rouleau, plus ou moins épaisse selon la grandeur du gâteau. Quand il est dressé bien rond, mettez-le sur une feuille de papier graissée, pour l'enfourner, autrement il s'attacherait. Faites-le cuire de belle couleur.

Gateau de riz. (Entremets.) — Prenez pour un litre de farine près de demi-livre de riz, crevé au préalable dans partie égale d'eau et de lait, et bien refroidi; six œufs et une bonne demi-livre de

beurre. Pétrissez le tout, et faites-en un gâteau que vous traiterez comme le précédent.

GAUFRES. — Prenez fleur de farine et moitié poids de crème, sucre en poudre autant que de crème et de farine; faites du tout une pâte très-claire, fouettez-la bien, et aromatisez-la d'eau de fleurs d'oranger.

Votre gaufrier étant chaud et graissé entièrement avec du beurre frais, prenez de la pâte au bout d'un pinceau et remplissez-le; après quoi, vous l'exposerez à un grand feu de charbon, chaque côté l'un après l'autre. Saupoudrez vos gaufres de sucre en poudre, à mesure que vous les tirez du gaufrier.

GELÉE DE VIANDE. — Prenez un jarret de veau que vous aurez ficelé, mettez-le dans une casserole avec des parures de veau, quelques ognons et carottes en tranches, ciboules et persil en bouquet; mouillez le tout avec de bon bouillon et quelque bon fond; faites écumer et rafraîchir à plusieurs reprises avec un peu d'eau fraîche : ne faites plus que mijoter votre glace, jusqu'à ce que les viandes soient très-cuites; ensuite passez-la dans un linge mouillé, et clarifiez-la en y jetant un blanc d'œuf bien fouetté. Cela fait, vous la passerez de nouveau.

GELÉE DE POISSON. — Mettez ognons et carottes coupés en tranches dans une casserole foncée de beurre frais, joignez-y persil et ciboules en bouquet, thym, laurier, ail, et des débris de poisson; mouillez le tout avec un peu de bouillon de

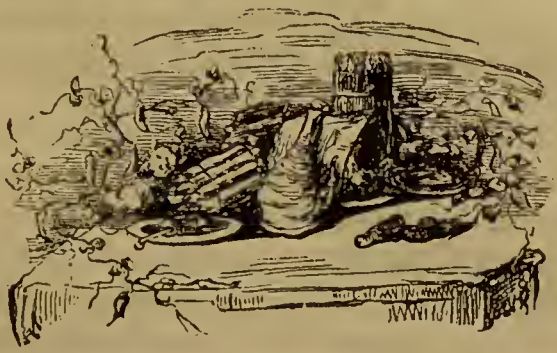
poisson : quand il sera tombé à glace, vous détacherez cette glace du fond de la casserole, et ajouterez de nouveau autant de bouillon de poisson que vous le jugerez à propos pour ce que vous voulez faire. Après une heure de cuisson, vous passerez le tout dans un linge mouillé, et le ferez réduire comme la *glace de viande* ci-dessus.

GELÉES DE FRUITS. — *Gelée de raisin.* — Éraflez votre raisin et faites-le cuire sans eau; passez-le pour extraire le jus, remettez ce jus sur le feu, avec environ un quarteron de sucre par livre de jus, plus ou moins selon la quantité de raisin; écumez bien, et retirez vos confitures quand vous connaîtrez qu'elles sont cuites par l'épreuve indiquée pour celles de groseilles.

Gelée de verjus. — On procède comme il a été dit à l'article *Gelée de raisin*, et l'on mêle un peu de jus de raisin avec le verjus, pour l'adoucir. Cette gelée veut qu'on emploie livre de sucre pour livre de fruit.

Gelée de pommes. — Prenez des pommes de reinette bien mûres et de la meilleure qualité, pelez-les, fendez-les en quartiers, et ôtez-en soigneusement le cœur; faites-les cuire en marmelade dans une quantité d'eau suffisante, avec un peu de girofle et des écorces de citron jaune; mettez-les ensuite dans des linges au-dessus de plusieurs vases où leur jus tombera de lui-même? vous mettrez ensuite le jus recuire dans la bassine avec votre sucre clarifié, et ne le tirerez du feu qu'en point de parfaite gelée. Vous aurez eu soin de jeter dedans, lorsqu'elle aura commencé à se faire, les

écorces de citron ci-dessus dites, et que vous aurez coupées en très-petits morceaux. Cette gelée s'achève en peu de temps : on emploie environ une livre de sucre pour trois de jus, selon sa qualité.



GIGOT. — *Gigot à la broche.* (Entrée.) — Laissez votre gigot se mortifier plus ou moins de temps selon la saison, embrochez-le sans autre préparation, en faisant entrer la broche par le côté du jarret : quand il sera cuit, vous n'oublierez pas de couper le bout du jarret, et d'envelopper le bout de l'os avec du papier blanc; servez-le ainsi, ou avec son propre jus, ou en y ajoutant un peu de bon jus de bœuf.

On sert aussi le gigot sur des haricots blancs, ou des pommes de terre cuites à l'eau que l'on fait rissoler dans la lèchefrite.

Gigot à l'eau ou braisé. (Entrée.) — Désossez votre gigot, auquel il ne faut laisser que l'os du manche; piquez, si vous voulez, l'intérieur avec de gros lardons; assaisonnez de sel, poivre, ail et épices; vous le ficellerez; vous mettrez quelques bardes de lard par-dessus, des carottes, des ognons, clous de girofle, trois feuilles de laurier et du

thym; mouillez votre gigot avec de l'eau ou du bouillon, de manière à ce qu'il baigne, et ajoutez un peu d'eau-de-vie; mettez-y du sel; faites-le bouillir pendant environ cinq heures; passez le mouillement dans lequel il a cuit, et arrosez-en votre gigot après l'avoir déficelé et dressé sur un plat : on peut aussi le servir sur une espagnole.

Gigot en chevreuil. (Entrée.) — Ayez un gigot bien mortifié; battez-le pour l'attendrir encore; levez la première peau, et piquez-le comme un fricandeau. Mettez-le ensuite pendant cinq jours dans une forte marinade au vinaigre rouge, avec une poignée de genièvre et une pincée de mélilot; au bout de ce temps, vous l'en tirerez bien, et le ferez cuire à la broche. Servez-le sur une sauce poivrade.

Glaces. — Pour faire des glaces on verse la composition que l'on veut faire glacer dans des moules en étain nommés sorbetières; il est préférable qu'ils soient en argent. On trempe ces moules dans de la glace pilée et mêlée de salpêtre, ayant soin de remuer continuellement le moule; dès que la composition sera gelée, on trempera la sorbetière dans l'eau bouillante, et on la retirera aussitôt : ceci aidera la composition à se détacher.

Les glaces se font rarement dans des maisons bourgeoises : notre recette servira pour les villes où l'on est obligé de les faire soi-même; mais à cause du peu de pratique, les moyens les plus simples nous ont paru les meilleurs.

Glace à la groseille. — Versez dans votre sorbe-

tière moitié sirop de groseilles et moitié eau; mélangez ensemble et remuez.

Les glaces à la fraise, à la framboise, aux cerises se font de la même manière.

Glace à la vanille. — Pilez un demi-gros de vanille, huit onces de sucre; faites bouillir dans une demi-pinte de lait, passez au tamis et faites glacer.

GOUJONS. — *Étuvée de goujons.* (Entrée.) — Écaillez, videz et essuyez bien vos goujons; il n'est pas inutile de les laver; mettez dans le fond du plat que vous devez servir, du persil, de la ciboule, des champignons, deux échalotes, du thym, du laurier, du basilic, le tout haché très-menu, sel et gros poivre; arrangez vos goujons dessus, et recouvrez-les d'un lit des mêmes ingrédients; mouillez-les avec un verre de vin rouge; couvrez votre plat, et faites bouillir sur un bon feu. Dès que vous verrez qu'il ne reste qu'un peu de sauce, vous servirez votre étuvée sur le même plat que vous l'aurez faite.

Goujons frits. (Rôt.) — Après avoir écaillé, vidé et essuyé vos goujons sans les laver, vous les farinerez et les mettrez dans une bonne friture bouillante; retirez-les après sept ou huit minutes de cuisson, et servez promptement.

GRENOUILLES. — *Grenouilles en fricassée de poulet.* (Entrée.) — Il n'y a que les cuisses de bon, en sorte qu'il faut leur couper absolument les pattes et le corps; cela fait, dépouillez ces cuisses; passez les grenouilles dans l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche, et les mettez dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil,

ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre; passez-les un instant sur le feu avec cet assaisonnement; ajoutez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon; mettez sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; vous la lierez avec trois jaunes d'œufs, un morceau de beurre, et ensuite vous jetterez dedans un peu de persil blanchi et haché.

GRIVES. — *Grives à la broche.* — (Rôt.) — Après les avoir plumées et flambées, on leur ôte le gésier et on les barde; on leur passe ensuite un hâtelet d'outre en outre par le flanc, et on les attache ensuite à la grosse broche; il faut mettre des rôties dessous comme sous les bécasses.

Grives à la flamande. (Entrée.) — Sautez vos grives et faites-leur prendre couleur dans une casserole avec un peu de beurre, une pincée de graines de genièvre et suffisante quantité de sel fin; couvrez ensuite la casserole; mettez du feu dessus et dessous. Quand vos grives seront cuites, vous les servirez avec leur assaisonnement.

Grives de diverses façons. — *Voyez* l'article des *Bécasses*, et suivez pour les grives ce qui est indiqué pour celles-là.

HARENGS. — *Harengs frais à la bourgeoise.* (Entrée.) — Écaillez, lavez et essuyez vos harengs avec un linge; faites-les cuire sur le gril, et servez-les avec une sauce blanche aux câpres.

Laitances de harengs en caisse. (Entrée.) — Faites blanchir et égouttez bien vos laitances; passez sur le feu, sans les faire roussir, des cham-

pignons, échalotes, ciboules et un peu de persil hachés, avec un morceau de beurre frais; mettez mijoter vos laitances dans cet assaisonnement, et ensuite mettez-les sur un gratin dans une caisse de papier; placez cette caisse sur le gril après l'avoir bien huilée; faites cuire à feu doux; mettez sous le four de campagne. Quand vous verrez que vos laitances ont pris une belle couleur, vous les dresserez sur un plat dans leur caisse, et les arroserez d'une espagnole réduite. N'oubliez point d'exprimer dessus du jus de citron.

Harengs saurs au naturel. (Hors-d'œuvre.) — Essuyez-les bien, coupez-leur tête et queue; fendez-les par le dos dans toute leur longueur, et ouvrez-les; arrosez-les avec de bonne huile; mettez-les et ne les laissez qu'un instant sur le gril. Vous les servirez à sec, avec un huilier et un moutardier.

HARICOT DE MOUTON. (Entrée.) — Coupez une épaule de mouton par morceaux; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec votre mouton, que vous ferez revenir sur un feu vif; lorsqu'il aura pris une belle couleur dorée, retirez et égouttez-le; tournez des navets en petits bâtons, passez-les dans la graisse de votre mouton, et faites-leur prendre une belle couleur; retirez et égouttez-les; faites un roux, repassez votre mouton dans ce roux, mouillez avec du bouillon; mettez-y sel, poivre, bouquet garni, ognons, un clou de girofle, laurier, et jetez vos navets dedans. Votre mouton aux trois quarts cuit, dégraissez-le et faites-le mijoter jusqu'à parfaite cuisson; si la

sauce est trop longue, faites-en réduire une partie au degré convenable; après cette opération, dressez votre haricot, masquez-le avec vos navets et servez.

On fait aussi le haricot avec des carottes ou des pommes de terre en place de navets, ou même avec ces trois légumes réunis.

HARICOTS. — *Haricots verts à la bourgeoise.* (Entremets.) — Vos haricots étant épluchés, lavez-les; mettez de l'eau et du sel dans un chaudron, faites-la bouillir et jetez-y vos haricots; lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez, les laisserez égoutter dans une passoire, et les mettrez dans l'eau froide; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y vos haricots bouillants; assaisonnez-les de sel, gros poivre, persil blanchi et haché; remuez-les continuellement et servez.

Haricots verts au beurre noir. (Entremets.) — Égouttez bien les haricots verts que vous aurez fait cuire, comme si vous vouliez les accommoder à la bourgeoise; assaisonnez-les de poivre et de sel; sautez-les, dressez-les sur un plat, et saucez-les avec un beurre noir.

Haricots verts au roux. (Entremets.) — Faites roussir de l'ognon dans du beurre; quand il aura pris une belle couleur, jetez-y vos haricots cuits à l'eau et égouttés comme il est dit plus haut; sautez-les, assaisonnez-les de bon goût; sautez-les encore pour mêler l'assaisonnement; ajoutez un filet de verjus ou de vinaigre, et servez.

Haricots verts au jus. (Entremets.) Quand vos

d'œuf fouetté. Vous aurez le même poids de sucre, dans lequel, après l'avoir fait clarifier au petit Boulé, vous jetterez votre pâte; faites-la cuire en remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'elle ne prenne plus aux doigts. Dans cet état, vous l'étalerez sur la table, où vous aurez semé du sucre en poudre. Etendez-la bien mince, et quand elle sera froide vous la couperez par petits morceaux de la forme qu'il vous plaira. Il faut les passer au feu pour acheverde cuire, et les glacer.

Les macarons ne diffèrent des massepains que par la forme : on les taille en rond un peu bombé vers le milieu supérieur.

Massepains aux différents fruits. — Ils se préparent comme les précédents. Après avoir jeté la pâte d'amandes dans le sucre clarifié, ajoutez-y un tiers en poids du fruit que vous voudrez, écrasé et passé au tamis.

Massepains aux confitures. — La seule différence entre ceux-ci et les précédents est qu'au lieu de fruit on met le même poids environ de confiture ou de marmelade.

Massepains au chocolat. — Ces massepains ne diffèrent des massepains simples (*Voy.* page précédente) qu'en ce qu'on y ajoute du chocolat en poudre pendant la cuisson.

MERLANS. — *Merlans frits.* — Lavez et videz vos merlans; remettez-leur le foie en place; coupez-leur le bout de la queue et les nageoires; séchez-les dans un linge, frottez-les partout avec de la farine, et mettez-les dans la friture bien chaude; laissez-leur prendre une belle couleur,

égouttez-les, dressez-les ensuite sur un plat chaud, et servez-les promptement.

Merlans à l'italienne. (Entrée.) — Préparez vos merlans comme il a été dit plus haut; faites les mariner avec citron, sel, tranches d'ognon et persil en branches; ensuite farinez-les et les faites frire : vous les servirez avec italienne par-dessus.

Merlans à la sauce tomate. (Entrée.) Préparez, marinez et faites-les frire comme les précédents; quand ils seront dressés, vous les arroserez avec une sauce tomate.

Merlans grillés. (Entrée.) Videz et lavez vos merlans; séchez-les bien dans un linge, et frottez-les d'un peu de vinaigre, après quoi vous les farinerez; frottez avec du beurre le gril sur lequel vous les ferez cuire, et laissez-le bien chauffer; placez vos poissons dessus, retournez-les deux ou trois fois pendant la cuisson; quand ils seront cuits, retournez le gril sur un couvercle pour ne les point briser, et faites-les couler ensuite sur un plat : servez-les avec du beurre bien chaud, et entourez-les de cornichons.

Merlans sur le plat, à la bourgeoise. (Entrée). — Préparez bien vos merlans comme si vous les

vouliez faire frire; quand ils le seront, vous les arrangerez, les mettrez cuire et les servirez comme les limandes sur le plat à la bourgeoise.

MORUE. — *Morue à la maître d'hôtel.* (Entrée.) — Faites-la dessaler dans un mélange égal d'eau et de lait; ensuite échaudez-la pour l'écailler plus facilement. Lorsqu'elle sera bien préparée, mettez-la cuire à l'eau froide. Vous aurez soin de tourner lorsqu'elle commencera à bouillir, et de ne point tarder à la retirer. Vous l'égoutterez et la mettrez sur un plat. Masquez-la avec une sauce à la maître d'hôtel, dans laquelle vous verserez quelques gouttes de citron, et servez de suite.

Morue à la sauce blanche, aux câpres. (Entrée.) — Après l'avoir fait dessaler et cuire de la façon que nous venons d'indiquer plus haut, servez-la comme le cabillaud à la même sauce.

Morue à la hollandaise. (Entrée.) — Faites-la dessaler et cuire comme la morue à la maître d'hôtel; quand elle sera prête, vous la dresserez comme le cabillaud à la hollandaise.

Morue au beurre noir. (Entrée.) — Dessalez et faites cuire votre morue comme il a été indiqué au commencement de cet article; faites un beurre noir, dans lequel vous jetterez un peu de vinaigre, et arrosez-en votre morue, après l'avoir bien égouttée et l'avoir dressée sur le plat que vous voulez servir.

Morue à la provençale. (Entrée.) — Dépouillez un morceau de morue cuite à l'eau dessalée comme il a été dit déjà; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu

d'ail écrasé, persil, ciboule, du citron en tranche, sans peau ni pepins, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre; arrangez la morue dessus; couvrez-la d'un lit du même assaisonnement que dessous, et panez-la ensuite avec de la chapelure de pain; mettez le plat sur un petit feu, pour qu'elle bouille doucement; ajoutez-y du jus de citron, un peu de gros poivre, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne.

Mou de veau. — *Mou de veau à la poulette.* (Entrée.) — Coupez en gros dés un mou de veau; faites-le dégorger à plusieurs eaux en les pressant chaque fois avec les mains; jetez-le ensuite dans l'eau froide et faites-le blanchir; vous le rafraîchirez quand il aura fait un bouillon et l'égoutterez bien; jetez-le aussitôt dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre; faites-le revenir sans qu'il roussisse, saupoudrez-le de farine; remuez et mouillez-le petit à petit avec du bouillon; assaisonnez de sel, poivre, épices, persil et un peu d'ail; forcez le feu et remuez toujours. Aux trois quarts de la cuisson, vous ajouterez des petits ognons et des champignons; ôtez le bouquet, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et mettez-y persil blanchi haché, verjus ou citron; si la sauce était trop longue, avant de la lier vous auriez soin d'en faire réduire à part plus de la moitié.

Mou de veau au roux. (Entrée.) — Il se prépare et s'accommode comme le mou à la poulette, excepté qu'on le passe dans un roux au lieu de le faire revenir dans le beurre chaud.

MOULES. — *Moules au naturel.* (Entrée.) — Préparez vos moules et mettez-les dans une casserole avec leur eau; assaisonnez-les de gros poivre et laissez-les cuire à feu doux, en les remuant de temps à autre. Ajoutez du jus de citron; remuez-les de nouveau; laissez-leur prendre du goût, et servez-les sans autre sauce.

NAVETS. — *Navets au blanc.* (Entremets.) — Épluchez vos navets; tournez-les soit en bâtonnets, soit en poires, en gousses d'ail ou en champignons : faites-les revenir dans le beurre. Aussitôt que vous leur verrez prendre une belle couleur jaune, vous les mouillerez avec du bouillon; sucrez-les légèrement et faites-les cuire à petit feu; dressez-les ensuite et arrosez-les avec une sauce blanche dans laquelle vous aurez mêlé de la moutarde.

Navets au roux. (Entremets.) — Préparez vos navets comme les précédents. Vous les ferez revenir de même; saupoudrez-les de farine : quand ils seront roux, vous les mouillerez avec du bouillon : sucrez-les. Il faut également qu'ils ne fassent que mijoter. Quand ils seront cuits, vous les dresserez. Faites réduire la sauce si elle est trop longue, et arrosez-en vos navets.

Navets pour garniture. — Tournez-les après les avoir épluchés et faites-les cuire soit avec du bouillon ou du consommé, soit dans un roux que vous ne mouillerez point.

NOUGAT. — Prenez poids égal de sucre blanc et d'amandes douces mondées, fendues en long par petits quartiers; faites fondre le sucre dans le

quart pesant d'eau clarifiée; jetez-y les amandes et tournez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles pétillent; aromatisez-les de râpure de citron, orange, ou de quelque autre ingrédient de bon goût; mettez le tout en moule, et continuez de le faire cuire en l'appliquant avec la main tout autour et dans le fond, jusqu'à ce qu'il ait pris couleur de caramel.

Il faut se tremper de temps en temps les doigts dans l'eau fraîche.

OEufs. — *Œufs à la coque.* (Hors-d'œuvre.) — Ayez des œufs, le plus frais possible; faites bouillir de l'eau dans un vase quelconque, mettez-les dedans avec précaution, de peur de les casser, et laissez-les au feu deux ou trois minutes, selon que vous les voulez plus ou moins cuits; retirez le vase du feu; laissez encore vos œufs dedans pendant une minute pour qu'ils fassent leur lait; alors vous les ôterez de l'eau et les servirez dans une serviette pliée sur un plat.

Œufs mollets. (Entrée.) — Mettez de l'eau dans un vase; faites-la bouillir; mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; cuisez-les cinq minutes et les retirez promptement dans l'eau fraîche : le blanc sera cuit et le jaune mollet. Enlevez-en la coquille avec précaution pour ne pas la briser; vous les servirez entiers, soit avec la sauce qu'il vous plaira, soit avec un ragoût de champignons, de truffes, de riz de veau, d'asperges, de céleri, de laitues ou tout autre que bon vous semblera.

Œufs pochés. (Entrée.) — Faites bouillir de l'eau

dans une casserole, avec moitié autant de vinaigre et suffisante quantité de sel; retirez-la; cassez dedans un à un les œufs que vous voudrez pocher, ne les remuez point. Dès que le blanc aura pris de la consistance, vous les retirerez, en commençant par les premiers cassés, et les rafraîchirez dans de l'eau froide. Égouttez-les ensuite, parez-les et servez-les sur des ragoûts d'oseille, d'épinards, de chicorée, etc., ou sur une purée quelconque, ou encore avec une sauce relevée, telle que ravigote ou autre du même genre.

Œufs au beurre noir. (Entremets.) — Après avoir cassé vos œufs sur un plat, comme les précédents, et avec la même précaution de ne point étaler les jaunes, vous ferez noircir du beurre dans un poêle, l'écumerez, le tirerez au clair, et l'ayant fait chauffer de nouveau, vous le verserez sur vos œufs, puis vous les ferez glisser dans la poêle avec le beurre, et cuire doucement sur la cendre rouge; employez la pelle rouge comme pour les œufs sur le plat. Cela fait, vous dresserez vos œufs; faites chauffer du vinaigre blanc dans la poêle et les en arrosez avant de servir. Il faut que ce vinaigre soit près de bouillir.

Œufs sur le plat. (Entremets.) — Étendez un peu de beurre au fond d'un plat qui aille sur le feu; cassez vos œufs par-dessus, assez doucement pour que les jaunes ne se crèvent point; assaisonnez-les de sel fin, gros poivre, muscade, et les arrosez avec un peu de lait : vous placerez votre plat sur la cendre chaude. Achevez de faire prendre vos œufs en passant la pelle rouge dessus. Il faut que les jaunes restent mollets.

Omelette au naturel. (Entremets.) — Cassez dans un vase la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; assaisonnez-les de sel fin, mettez-y un peu d'eau ou de lait, et battez-les bien : plus ils seront battus, plus votre omelette sera légère; faites fondre du beurre dans une poêle sans qu'il chauffe; versez-y vos œufs en continuant de les battre, et faites-les cuire en secouant la poêle fort et souvent pour les détacher. Lorsqu'ils seront cuits de belle couleur, vous glisserez dessous un petit morceau de beurre. Retournez votre omelette si vous le jugez à propos, ou contentez-vous de la plier en deux en la mettant sur un plat : de cette façon elle sera moins sèche, et par conséquent plus délicate.

Omelette aux fines herbes. (Entremets). — Ajoutez des fines herbes hachées bien mince à l'assaisonnement d'une omelette au naturel. Le reste ne diffère en rien de ce que nous avons enseigné à son article.

Omelette au rognon de veau. (Entremets.) — Hachez bien un rognon de veau cuit précédemment à la broche; jetez-le dans des œufs cassés pour une omelette au naturel; battez le tout ensemble, et faites votre omelette comme il a été dit de celle-là.

Autre manière. — Coupez en petits dés ou en tranches minces un rognon cuit également à la broche; mettez-le sur une casserole, et passez-le sur le feu avec un peu d'espagnole, de jus ou de consommé, sel, poivre, persil et ciboules hachés. Lorsqu'il aura bouilli quelque temps, vous ferez une omelette au naturel, et, avant de la dresser, vous verserez votre ragoût au milieu.

Omelette aux champignons. (Entremets.) — Hachez ou émincez des champignons; battez-les avec vos œufs comme le rognon de veau, ou autrement préparez-les comme il est indiqué pour ce même rognon, et employez-les de la même manière.

On peut employer aussi, et toujours de la même manière, les morilles et mousserons.

Omelette au lard. (Entremets.) — Coupez en dés du petit lard dessalé dont vous aurez ôté la couenne, faites-le roussir dans la poêle avec un peu de beurre, et versez dessus des œufs bien battus et légèrement assaisonnés. Achevez et dressez cette omelette comme celle au naturel. (*Voyez* ci-devant, p. 136).

Omelette à la célestine. (Entremets.) — Faites quatre petites omelettes au naturel et bien minces, de trois œufs chacune; garnissez-en deux de frangipane et deux de confitures; ensuite vous les roulerez en forme de manchon, en parerez les bouts, et les dresserez sur un plat. Au moment de servir, saupoudrez-les de sucre blanc, et les glacez sous le four de campagne ou avec la pelle rouge.

Omelette soufflée. (Entremets.) — Cassez des œufs dont vous séparerez les blancs et les jaunes; saupoudrez ceux-ci de sucre en poudre, et jetez dedans du zeste de citron haché bien fin; mêlez le tout ensemble; ensuite fouettez vos blancs d'œufs, versez-les dans les jaunes, et mêlez-les de votre mieux; mettez suffisante quantité de beurre dans une poêle, placez-la sur un feu peu ardent. Dès que le beurre sera fondu, vous y verserez les œufs. Remuez l'omelette pour que le fond vienne dessus. quand vous verrez que l'omelette a bu le beurre,

dressez-la en chausson sur un plat beurré que vous poserez sur un lit de cendres rouges. Jetez du sucre en poudre sur l'omelette; mettez-la sous le four de campagne bien chargé de feu. Ayez soin de la servir de belle couleur.

Omelette au sucre. (Entremets.) — Battez des œufs comme ci-dessus, mêlez-les de quelques zestes de citron, sucrez et mettez dans la poêle; servez-la ensuite sur un plat que vous aurez garni de sucre râpé; couvrez votre omelette de sucre râpé, passez la pelle rouge et servez.

Omelette au rhum. (Entremets.) — L'omelette servie comme il est dit ci-dessus, vous l'arroserez de rhum; mettez le feu et servez aussitôt.

Omelette aux confitures. (Entremets.) — Faites cuire comme il est dit à l'omelette au sucre; seulement vous ajouterez, avant de battre vos œufs, une quantité suffisante de confitures; terminez de même.

Œufs frits. (Entremets.) — Faites bien chauffer une friture neuve; cassez dedans un à un autant d'œufs qu'il en pourra tenir dans la poêle sans qu'ils prennent ensemble; retournez-les; faites-les cuire de belle couleur; ensuite vous les égoutterez sur un linge blanc, et les servirez garnis de persil frit.

Autre manière. — Faites trois omelettes fort minces, de trois œufs chacune, assaisonnées de persil, ciboule, sel et gros poivre; à mesure que vous les aurez faites, vous les étendrez sur un couvercle et les roulerez bien serrées; coupez chaque omelette en deux; ensuite trempez les six morceaux dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain, et

faites-les frire de belle couleur; vous les servirez garnis de persil comme les précédents.

Œufs à la tripe. (Entremets.) — Faites roussir dans du beurre des ognons coupés en petits dés : lorsqu'ils seront d'une belle couleur, vous les mouillerez avec du consommé. Dégraissez et faites réduire; ajoutez un morceau de beurre à cette sauce sans la faire bouillir; jetez-y tout de suite des œufs durs coupés en tranches; sautez-les et les servez de suite.

Œufs brouillés. (Entremets.) — Cassez des œufs, passez-les à l'étamine, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, ajoutez-y une cuillerée de coulis, de crême ou de consommé; placez-les sur un fourneau bien doux, et remuez-les avec un fouet jusqu'à ce qu'ils épaississent, ensuite retirez-les, ajoutez-y un bon morceau de beurre : dès qu'il sera fondu et bien mêlé avec vos œufs, vous les dresserez sur un plat.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges. (Entremets.) — Brouillez vos œufs comme les précédents. Vous jetterez dedans des pointes d'asperges que vous aurez fait blanchir. Mêlez et faites cuire le tout ensemble, dressez-les, et bardez le plat avec d'autres pointes d'asperges.

Œufs brouillés aux petits pois, aux choux-fleurs et autres légumes. (Entremets.) — Vous procéderez pour ceux-ci comme il est précédemment expliqué pour les œufs brouillés aux pointes d'asperges, en observant que vos légumes soient cuits ou presque cuits, selon leur dureté naturelle, parce qu'ils n'auraient pas le temps de cuire entièrement avec les œufs.

Œufs brouillés au jambon. (Entremets.) — Jettez dans les œufs que vous devez brouiller suffisante quantité de jambon coupé en petits dés; finissez ce ragoût comme les œufs brouillés aux pointes d'asperges, et servez-les entourés de croûtons.

Œufs au gratin. (Entremets.) — Mettez sur un plat qui aille au feu un petit gratin de mie de pain avec un morceau de beurre, un anchois, persil, ciboules, une échalote, le tout haché et bien mêlé avec trois jaunes d'œufs; faites-le attacher sur un petit feu; ensuite cassez vos œufs dessus, panez-les, assaisonnez-les de sel et poivre, entourez-les de croutons, et les masquez avec des jaunes d'œufs que vous ferez tomber dessus à travers une passoire.

Œufs farcis. (Entremets.) — Coupez des œufs durs en deux dans leur longueur, pilez les jaunes avec autant de mie de pain trempée dans du lait et et pressée; ajoutez la même quantité de beurre frais; pilez le tout de nouveau et le passez au tamis; ajoutez ciboules et persil hachés, sel, gros poivre, épices fines, pilez encore votre farce, et amollissez-la avec un ou plusieurs jaunes d'œufs crus; vous en remplirez vos moitiés d'œufs durs, et du reste ferez, au fond d'un plat qui aille au feu, une couche épaisse à peu près d'un travers de doigt; arrangez vos œufs dessus; mettez le tout sous le four de campagne, avec feu doux dessus et dessous, pour faire prendre couleur.

Œufs à la neige. (Entremets.) — Cassez vos œufs; séparez les blancs des jaunes; fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent bien; jetez-y du

sucre en poudre et un peu de fleur d'oranger; faites bouillir dans une casserole une quantité suffisante de lait avec du sucre et un peu de fleur d'oranger. Quand votre lait bouillira, faites-y pocher vos blancs par cuillerées; retirez-les de même un à un, et faites les égouter sur un tamis; ensuite ôtez la moitié du lait; délayez les jaunes et les mettez dans ce lait; remuez-les avec une cuillère de bois, et les ôtez du feu dès qu'ils seront liés; dressez vos œufs sur le plat, et versez votre sauce dessus en la passant à l'étamine.

On emploie ordinairement douze œufs et une demi-livre de sucre par pinte de lait.

Ognons. — *Ognons en salade.* — Prenez des petits ognons blancs, coupez-en la tête et la queue, sans les éplucher autrement; faites-les cuire dans du bouillon; quand ils seront cuits, vous les dresserez dans un saladier et les assaisonnerez comme une salade ordinaire.

Ognons glacés. (Entremets.) — Choisissez des ognons de grosseur égale; épluchez-les sans en couper ni la tête ni la queue. Cela fait, vous les placerez sur la tête dans une casserole dont vous aurez beurré le fond. Salez et poivrez-les, ajoutez un morceau de beurre frais, un autre de sucre; mouillez le tout avec de l'eau et le couvrez de papier beurré. Faites réduire à moitié sur un grand feu et cuire ensuite sur un feu doux. Dressez-les quand ils seront tombés à glace; jetez alors dans votre casserole avec la glace de vos ognons une pincée de farine, tournez-la vivement, mouillez-la avec un peu de bouillon, ajoutez un peu de sel et de poivre;

quand cette sauce sera bien liée, vous en arroserez vos ognons.

Oie. — *Oie à la broche.* (Rôt.) — Prenez-la jeune, et qu'elle ait la graisse bien blanche; épluchez et flambez-la bien; ôtez les ailes, coupez-lui les ongles, et bridez-la en laissant les pattes en long; embrochez-la ensuite, et faites-la cuire. Il faut que le jus sorte des filets en la piquant avec la pointe d'un couteau.

Oie farcie et rôtie, à l'anglaise. (Rôt.) — Préparez-la comme la précédente, et remplissez-lui le corps avec une farce de son foie haché, plus des ognons coupés en dés, et une pincée de petite sauge verte hachée; le tout bien mêlé, passé dans le beurre et cuit à blond. Mettez-la en broche et faites-la cuire au même point. Vous pourrez la servir avec une réduction de blond de veau ou de jus de bœuf.

Oie farcie aux marrons et rôtie. (Rôt.) — Préparez votre oie ainsi qu'il a déjà été dit; passez son foie haché dans du beurre avec un ognon coupé en petits dés; ajoutez-y suffisante quantité de marrons préparés comme il est indiqué pour la purée de marrons. Assaisonnez de bon goût cette farce, et remplissez-en le corps de votre oie; rentrez-lui le croupion, et cousez-le, ainsi que la poche. Environ cinq quarts-d'heure avant de servir, vous mettez cette oie à la broche. Observez le même degré de cuisson que si elle n'était point farcie.

Oie à la daube. (Entrée.) — Prenez de préférence une vieille oie; videz-la et troussez les pattes dans le corps; ensuite vous la ferez refaire sur le feu et

l'éplucherez; lardez-la partout avec des lardons assaisonnés et maniés avec du persil, de la ciboule, des échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic, hachés et presque réduits en poudre, sel, gros poivre, muscade râpée; après avoir ainsi lardé votre oie, vous la ficelez et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, deux verres de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie, ognons et carottes; ajoutez encore un peu de sel et gros poivre; bouchez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant quatre heures; la cuisson achevée, dressez la daube sur un plat, et si votre sauce se trouve trop longue, faites-la réduire, et arrosez-en votre oie, après l'avoir garnie des carottes et des ognons cuits avec elle. Vous pouvez aussi la laisser refroidir, l'arroser avec la même sauce, et ne servir que quand cette sauce sera tout-à-fait en gelée; mais cette méthode n'est point la plus usitée. On préfère l'oie chaudement servie.

Oreilles de veau.—*Oreilles de veau frites.* (Hors-d'œuvre.) — Coupez en quatre dans leur longueur des oreilles préparées et cuites comme il est dit ci-dessus, faites-les mariner avec vinaigre, sel, gros poivre; trempez-les dans une pâte légère et faites-les frire. Observez de les étendre promptement dans la poêle et de les retourner : vous les égoutterez pour les servir couronnées de persil frit.

Oreilles de cochon. — *Oreilles de cochon panées et grillées.* (Entrée.) — Faites-les cuire dans

une braise, après les avoir flambées, nettoyées, lavées à plusieurs eaux et fait blanchir; quand elles seront cuites et refroidies, roulez-les dans la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus, roulez-les de nouveau dans la mie de pain, et faites griller. Servez à sec ou sur un jus clair.

Oreilles de cochon à la purée. (Entrée.) — Préparez-les comme les précédentes, et faites-les cuire de même; lorsqu'elles seront cuites, au lieu de les paner, vous les dresserez sur un plat et les masquerez avec telle purée que bon vous semblera.

ORGEAT. — *Sirop d'orgeat.* — Prenez une livre d'amandes douces, une once d'amandes amères, jetez-les dans de l'eau bouillante et les retirez du feu quand la peau se détachera facilement; mettez-les dans l'eau fraîche à mesure que vous les pèlerez; faites-les ensuite égoutter, et pilez-les dans un mortier, en ajoutant de temps en temps quelques cuillerées d'eau et de sucre en poudre; votre pâte bien délayée, vous ajouterez un demi-litre d'eau; passez le tout dans un torchon, faites cuire et clarifier une livre de sucre, versez dessus votre lait d'amandes; retirez après le premier bouillon; ajoutez une cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger, faites refroidir dans une terrine et vous mettrez en bouteilles.

OSEILLE. — *Oseille au jus.* (Entremets.) — Hachez votre oseille bien menu, joignez-y une forte poignée de cerfeuil et poirée blanche, aussi hachés; mettez le tout cuire avec de l'eau et un peu de sel. Lorsque votre oseille sera cuite, vous l'égoutterez bien; ensuite, faites la roussir dans

une casserole avec un morceau de beurre proportionné à sa quantité; saupoudrez-la de farine en ne cessant pas de la remuer, et mouillez-la soit avec du velouté, soit avec du jus de bœuf, ou quelque bon fond. A défaut de tout cela, vous emploierez du consommé, ou au moins d'excellent bouillon; dans ce dernier cas, vous mettrez un peu plus de beurre. Quand elle aura bouilli un quart d'heure environ, dressez-la et mettez dessus ce que bon vous semblera : quartiers d'œufs durs, œufs pochés, viandes, ou croûtons de pain frits au beurre.

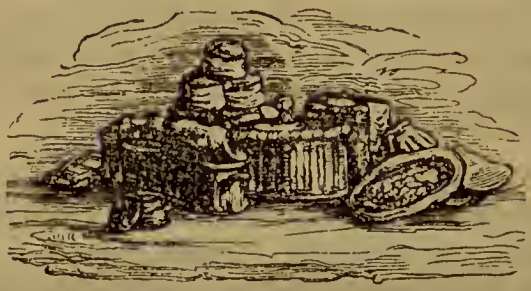
Oseille maigre au lait. (Entremets.) — Votre oseille étant bien épluchée, hachée et cuite comme la précédente, faites-la frire de même avec un morceau de beurre dans une casserole. Cassez à part un œuf ou deux, selon la force du plat; amalgamez-les avec de la farine, ajoutez un autre œuf; délayez le tout avec du lait, ensuite vous verserez cette liaison dans votre oseille que vous remuerez bien, pour que le mélange soit complet. Lorsqu'elle aura bouilli comme la précédente, vous la dresserez pour en faire le même usage.

PALAIS. — *Palais de bœuf à la bourgeoise.* (Entrée.) — Nettoyez avec soin et faites cuire dans l'eau vos palais de bœuf, que vous couperez ensuite par filets. Faites roussir de l'oignon dans du beurre, et quand il sera à moitié cuit, jetez dedans vos palais; mouillez de bouillon; ajoutez bouquet de persil, sel et poivre; laissez réduire la sauce, et servez avec un peu de moutarde.

Les palais de bœuf se servent aussi entiers, cuits

sur le gril. Il faut pour cela les faire mariner dans l'huile, avec sel, poivre, persil, ciboules et pointe d'ail, puis les paner avec de la mie de pain et les faire griller. On les sert alors sous une sauce piquante aux échalotes, ou sans sauce.

On peut aussi les accommoder à la poulette comme les pieds de mouton.



PATES. — *Pâte ferme.* — Pétrissez une livre de farine avec un peu moins d'une livre de beurre, et ajoutez-y très-peu d'eau froide, et suffisante quantité de sel. Battez bien cette pâte, roulez-la, et ayez soin qu'elle soit très-ferme.

Pâte feuilletée. Prenez livre de beurre pour livre de farine; pétrissez votre pâte bien molle, en y ajoutant de l'eau froide; aplatissez-la avec le rouleau, en feuille pas plus épaisse qu'une pièce de deux francs. Beurrez bien la superficie, et farinez-la; vous la plierez en deux, la roulerez de nouveau, et recommencerez à beurrer et fariner autant de fois que vous voudrez donner de feuilletage à votre pâte. Le moins est trois.

Pâte brisée. — Étendez votre farine sur la table; faites un trou au milieu, et mettez-y pour un quart

cinq quarterons de beurre rompu en petits morceaux, une once de sel, et suffisante quantité d'eau pour faire une pâte bien épaisse. Maniez petit à petit, puis pétrissez de toutes vos forces. Il convient de n'employer cette pâte qu'environ deux heures après sa confection.

Pâte croustillante. — Mettez votre farine sur la table et faites un trou au milieu; jetez dans ce trou votre beurre en petits morceaux, à raison de trois quarterons par livre de farine; un peu d'eau et deux blancs d'œufs battus jusqu'à consistance de neige, avec un quarteron de sucre en poudre et une petite pincée de gomme arabique tamisée. Maniez, puis pétrissez pendant l'espace d'une demi-heure.

Pâte croquante. — Pétrissez des amandes pilées bien sèches, avec poids égal de sucre en poudre, en humectant peu à peu avec des blancs d'œufs fouettés et quelques gouttes de fleur d'oranger plus ou moins selon sa force. Faites évaporer cette pâte à petit feu dans une bassine; puis mettez-la en pain sur la table, pour la laisser refroidir avant de l'employer.

Pâte pour les brioches. — On commence par faire un levain. Pour cet effet, mettez en tas sur la table à peu près le quart de votre farine; faites un trou au milieu; mettez de la levure de bière dans le trou, et incorporez-la bien avec la farine, en versant de l'eau tiède dessus et pétrissant bien. Cela fait, vous mettrez votre pâte dans une sébile, ferez deux ciselures en croix dessus, la couvrirez d'un linge et la laisserez lever. On emploie une

once de levure par livre de farine pétrie avec, autrement, pour quatre livres de pâte.

Lorsque votre levain aura acquis la qualité requise, pétrissez séparément le surplus de farine qui n'y a point été employé, avec beurre, œufs, sel fin; joignez-y votre levain; repliez le tout plusieurs fois, en saupoudrant de farine. Laissez reposer cette pâte pendant huit heures au moins avant de la façonner en brioches.

On met ordinairement pour livre de farine un fort quarteron de beurre très-fin, trois œufs et deux gros de sel.

Pâte pour les pâtés. — Prenez, pour un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre et une livre de graisse de bœuf; faites fondre beurre et graisse, et écumez-les bien avant de les incorporer avec votre farine; ajoutez six jaunes d'œufs, et suffisante quantité d'eau très-chaude; pétrissez longtemps et roulez à plusieurs reprises.

Pâte pour les flans. — Prenez poids de beurre presque égal à celui de votre farine, quatre jaunes d'œufs, et un verre de crême pour livre de farine. Laissez reposer le tout, après en avoir fait le mélange; pétrissez au bout d'un quart d'heure et roulez bien serré.

PATÉS. — *Pâté chaud.* — Faites une abaisse de pâté de la grandeur que vous voudrez; couvrez-la d'une farce, et arrangez dessus les viandes dont vous voulez faire votre pâté chaud; épicez-le de bon goût; ajoutez un bouquet garni et beaucoup de beurre: des bardes de lard, des tranches de jambon et de veau; relevez les bords du pâté, et

fermez-le avec une seconde abaisse. Vous l'ouvrirez comme la tourte, pour donner passage à la fumée intérieure; et de même encore, lorsqu'il sera entièrement cuit vous en ôterez le bouquet, le lard, les tranches de jambon, de veau, et les remplacerez par le ragoût qui vous conviendra.

Pâté froid. — Faites une farce avec plus de lard que de viande, le tout bien haché ensemble et épicé de bon goût, en y ajoutant un peu d'aromates pilés; faites ensuite revenir les viandes dans une casserole avec du beurre, quand elles seront refroidies vous les dresserez sur l'abaisse, comme il est dit à l'article précédent, en observant de remplir tous les vides que formera la viande avec la même farce que vous aurez mise dessous; couvrez de bardes de lard, et faites évaporer la fumée.

Petits pâtés. — Abattez avec le rouleau, et mince comme un sou, de la pâte feuilletée à six tours; taillez avec des moules deux abaisses pour chaque petit pâté que vous voudrez faire; mettez sur l'une gros comme un dé de godiveau; couvrez-le avec l'autre, et réunissez bien les bords avec le doigt, en les mouillant un peu; dorez-les à l'œuf ainsi que les tourtes, et mettez-les au four sur une plaque de fer battu; il faut très-peu de temps pour les cuire. Prenez garde qu'ils ne prennent trop de couleur, attendu que le four doit être très-chaud.

PERDRIX ET PERDREAUX. — *Perdrix à la broche.* (Rôt.) — Après les avoir plumées, vidées, flambées et troussées, couvrez-leur l'esto-

mac de tranches de citron sans peau ni pepins, et ensuite de bardes de lard; enveloppez-les de papier beurré, et embrochez-les sur un hatelet. Vous les servirez sur un jus clair avec jus d'orange ou citron.

Perdrix farcies et rôties. (Entrée.) Faites une petite farce de leurs foies, avec du lard râpé, un peu de sel, persil et ciboules hachés; mettez cette farce dans le corps et cousez-le; ensuite troussez les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, et après cela mettez-les cuire à la broche, enveloppées de lard et de papier beurré. Quand elles seront cuites, vous les servirez avec la sauce indiquée pour les précédentes.

Perdreaux grillés (Entrée.) — Fendez en deux par les reins et aplatissez un peu des perdreaux rôtis et froids; faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre et un bon assaisonnement; vous aurez soin de les tourner des deux côtés. Quand ils seront suffisamment revenus, faites-les rôtir sur le gril, graissez-les, et mettez dessous une sauce poivrade ou une sauce à l'orange.

Perdrix aux choux (Entrée.) — Piquez-les de lardons assaisonnés de sel et gros poivre, et aromates pilés, troussez-leur les pattes et bridez-les, mettez dans une casserole des parures de veau; puis vos perdrix, une livre de petit lard bien blanchi et bien nettoyé, et un cervelas; couvrez vos perdrix de bardes de lard; ajoutez quelques carottes et ognons, clous de girofle, laurier; mouillez avec du consommé ou du bon bouillon;

couvrez votre casserole d'un rond de papier beurré ; faites partir à grand feu, puis mettez-la sur la cendre chaude avec feu dessus, et laissez-la une bonne heure; faites blanchir des choux, ficelez-les, pressez-les, et mettez-les par-dessus vos perdrix ; mouillez-les de bouillon, faites-les mijoter pendant deux heures. Au moment de servir, égouttez, débridez et dressez vos perdrix; égouttez aussi les choux, pressez-les pour les sécher, et dressez-les autour de vos perdrix; coupez votre lard en morceaux, et placez-le de distance en distance sur vos choux avec votre cervelas; passez le fond au tamis, ajoutez-y quelques cuillerées d'espagnole, faites-le réduire à consistance de sauce, et servez-vous-en pour arroser vos perdrix et vos choux.

Salmis de perdreaux. (Entrée.) — Levez les membres de perdreaux rôtis et froids; ôtez-en la peau et faites-les chauffer doucement avec un peu de consommé ou de bouillon. Pendant ce temps, faites bouillir un peu de vin de Champagne avec des échalotes hachées et du zeste de citron ; ajoutez-y de l'espagnole; faites réduire à moitié: dressez vos membres, entre lesquels vous placerez des croûtons au beurre, et arrosez le tout de votre sauce.

PIEDS DE MOUTON. — *Pieds de mouton à la poulette.* (Entrée.) — Échaudés et blanchis, vous les éplucherez avec soin et leur ôterez le grand os, puis les mettrez cuire dans un blanc pendant quatre ou cinq heures. Quand la chair fléchira sous les doigts et que les os se détacheront facilement,

vous pourrez être sûr qu'ils sont cuits. Vous ferez alors une poulette dans laquelle vous les ferez mijoter une demi-heure pour leur faire prendre goût ; vous lierez ensuite votre sauce et servirez bien chaud.

PIEDS DE VEAU. — *Pieds de veau à la sainte-menehould.* (Hors-d'œuvre.) — Fendez par le milieu, avec le couperet, des pieds de veau échaudés, comme il sera dit pour la tête, ficelez-les et mettez-les cuire dans une bonne braise ; faites-les refroidir à moitié; retirez-les pour les paner de mie de pain , que vous arroserez avec la graisse de votre braise; faites les griller de belle couleur et servez.

Pieds de veau à la poulette. (Entrée.) — Vous les ferez cuire comme la fraise et les servirez dans une sauce à la poulette , dans laquelle vous leur ferez prendre goût quelques minutes, sans bouillir.

Pieds de veau frits. (Hors-d'œuvre.)—Faites-les cuire dans un fond ou dans un blanc , après les avoir bien fait blanchir et les avoir désossés ; retirez-les et faites-les mariner dans du poivre, du sel et un peu de vinaigre ; vous les égouttez et les trempez dans une pâte pour les faire frire : ayez soin qu'ils soient d'une belle couleur; servez avec du persil frit.

PIGEONS.—*Pigeons à la broche.* (Rôt.)—Après avoir vidé et flambé plusieurs pigeons, épluchez-les, bridez-les , en observant de leur laisser les pattes en long ; mettez-leur une feuille de vigne sur la poitrine, si c'est le temps, et par-dessus une

barde de lard; embrochez-les sur un hatelet : trois quarts d'heure suffisent pour leur parfaite cuisson.

Pigeons à la bourgeoise. (Entrée.) — Videz et échaudez vos pigeons; troussez-leur les pattes en dedans; faites-les ensuite dégorger et blanchir un moment, et retirez-les à l'eau fraîche ; mettez-le dans une casserole, entre deux bardes de lard, avec du consommé et un bouquet garni; lorsqu'ils seront cuits, dégraissez leur fond, et jetez-le dans une espagnole, que vous ferez clarifier et réduire à consistance de sauce.

Pigeons en compote. (Entrée.) — Plumez, épluchez et videz vos pigeons; remettez-leur le foie dans le corps, laissez les ailerons et troussez les pattes en dedans, flambez-les et les épluchez de nouveau. Faites-les revenir dans du beurre, et retirez-les; jetez dans ce même beurre des dés de petit lard dessalé, et retirez-les aussi après leur avoir fait prendre couleur. Faites un roux, toujours avec le même beurre; mettez-y vos pigeons, votre lard, et mouillez-le avec moitié vin, moitié bouillon, ou eau ; ajoutez un bouquet de persil bien garni, champignons, ail, sel, poivre, aromates, épices fines, et des petits ognons passés au beurre dans une autre casserole. Laissez cuire le tout à petit feu. Lorsque vous serez pour dresser vos pigeons, faites réduire la sauce, si elle se trouve trop longue.

Pigeons en marinade (Entrée.) — Coupez en deux, dans leur longueur, des pigeons rôtis, et faites-les mijoter dans une marinade cuite. Lorsqu'il s'agira de les faire frire, vous les égoutterez,

les tremperez dans une pâte légère, c'est-à-dire où il entrera des blancs d'œufs fouettés, et les mettrez dans la friture bien chaude ; vous les servirez, comme tous les mets de ce genre, avec du persil frit dessous ou dessus à votre choix.

Pois.—*Pois au lard.* (Entremets.) — Maniez des petits pois avec du beurre frais; versez de l'eau dessus, et laissez-les ainsi environ un quart d'heure; pendant qu'ils trempent, faites revenir dans du beurre une quantité proportionnée de petit lard coupé en gros dés; égouttez bien vos pois; mettez-les dans une autre casserole; faites-les suer; mouillez-les avec du bouillon, du consommé ou de l'espagnole, si vous en avez; jetez-y votre petit lard; ajoutez un bouquet de persil garni, gros poivre et un peu de sel; faites-les partir à grand feu; ensuite vous les ralentirez; laissez mijoter vos pois jusqu'à ce qu'ils soient cuits et que leur sauce vous paraisse suffisamment réduite; dégraissez-la, ôtez le bouquet et servez.

Petits pois à la bourgeoise. (Entremets.) — Prenez un ou deux litres de petits pois, lavez-les et les maniez ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre; ajoutez-y un bouquet de persil et ciboules, un petit morceau de sucre; passez-les à grand feu, et mouillez-les avec une eau de sel claire et légère; quand cette eau est réduite et que vos pois sont cuits, ôtez le bouquet, retirez-les du feu, et liez-les avec un bon morceau de beurre frais, manié auparavant avec une très-petite pincée de farine.

Petits pois à l'anglaise. (Entremets.) — Jetez

des petits pois dans de l'eau bouillante ; assaisonnez-les de sel et de poivre ; quand ils seront cuits, vous les égoutterez et les dresserez sur un plat avec un gros morceau de beurre, ou plusieurs petits par-dessus.

Pois goulus verts. (Entremets.) — On appelle ainsi une espèce de pois que l'on mange avec la cosse, lorsqu'ils sont tendres ; accommodez-les comme les précédents, hors que vous ne les manierez point avec du beurre avant de les faire cuire : cela serait impossible, et d'ailleurs n'aboutirait à rien.

POITRINE DE MOUTON. — *Poitrine de mouton braisée* (Entrée.) — Coupez votre poitrine en morceaux longs, carrés ou ovales ; mettez dans une casserole des bardes de lard ; ajoutez-y des tranches de jambon, vos carbonades par-dessus, que vous couvrez de lard ; jettez-y deux carottes coupées en tranches, trois ou quatre ognons aussi coupés, du laurier, du thym ; versez-y plein une cuillère à pot de bouillon ; vous les ferez mijoter pendant trois heures, avec feu dessus et dessous ; égouttez et dressez-les en miroton sur votre plat, avec des épinards, de l'oseille ou de la chicorée au milieu.

POITRINE DE VEAU. — *Poitrine de veau aux petits pois.* (Entrée.) — Coupez une poitrine de veau par petits morceaux, que vous passerez au feu dans du beurre saupoudré de farine, sel et poivre ; mouillez d'un bon verre de bouillon ; ajoutez un bouquet de persil et laissez cuire pen-

dant une heure; vous mettrez alors vos pois, et quand le tout sera cuit, vous dégraisserez la sauce, et servirez.

Pommes de terre. — *Pommes de terre à la sauce blanche.* (Entremets.) — Vos pommes de terre étant cuites et coupées comme nous l'avons dit ci-dessus, tenez-les le plus chaudement possible. Vous délaierez de la fécule de pommes de terre avec un morceau de beurre, de bouillon, sel et poivre, sur un feu doux. Aussitôt que cette sauce sera suffisamment liée, vous y jetterez, si bon vous semble, quelques anchois hachés, des câpres, et en arroserez vos pommes de terre. Servez le plus chaud que vous pourrez.

Pommes de terre au blanc. (Entremets). — Mettez-les dans une casserole avec persil et ciboules hachés; vos pommes de terre cuites et coupées comme celles en salade ci-dessus, faites-les revenir, mouillez-les avec du lait, ayez soin de les bien tourner et servez-les avant qu'elles bouillent.

Pommes de terre à la crème. (Entremets.) — Après avoir fait cuire, épluché et coupé vos pommes de terre, mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine; arrosez-le avec de la crème; assaisonnez de sel et de gros poivre; tournez cette sauce; quand elle sera près de bouillir, vous jetterez vos pommes de terre dedans, les sauterez et les servirez bien chaudes.

Pommes de terre à la hollandaise. (Entremets.) — Lorsque vous aurez mis vos pommes de terre en pâte, comme les précédentes, passez cette pâte; assaisonnez-la de sel, poivre et fines herbes ha-

chées; mouillez-la avec un peu de jus de bœuf; formez-en des boulettes; trempez-les une à une dans des œufs bien battus et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

Pommes de terre au lard. (Entremets.) — Faites roussir du beurre, délayez de la farine; quand votre roux sera bien foncé en couleur, assaisonnez-le de poivre et d'un bouquet de persil garni; ajoutez du lard gras et maigre coupé en gros dés, et laissez-le cuire à moitié dans le roux; vous y jetterez alors vos pommes de terre crues, après les avoir pelées et coupées. Quant elles seront cuites, dégraissez le ragoût et servez promptement.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel. (Entremets.) — Coupez en tranches des pommes de terre cuites mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et gros poivre; sautez-les de temps en temps sur un bon feu, après quoi vous les arroserez avec une sauce à la maître-d'hôtel faite avec un bon morceau de beurre, du persil, des échalotes hachées très-menu, du sel, du poivre et un jus de citron pétris ensemble et liés dans une casserole sur un feu doux. Servez ce ragoût le plus promptement possible.

Pommes de terre frites. (Entremets.) — Pelez des pommes de terre crues, coupez-les par tranches minces ou par quartiers long, trempez-les dans une pâte et faites-les frire de belle couleur; avant de les servir sur table, saupoudrez-les de sel blanc. Vous emploierez de préférence pour votre pâte de la farine de pomme de terre.

Pommes de terre à la Nanette. (Entremets.) — Faites un roux de belle couleur avec du beurre et

de la farine; mouillez-le avec du bouillon gras ou maigre; jetez-y des pommes de terre crues, pelées et coupées par morceaux un peu minces; mettez-y sel, poivre, un bouquet de persil garni. Vous pouvez les servir seules ou sous telle viande rôtie que vous voudrez.

Pommes de terre à la polonaise. (Entremets.) Mettez cuire des pommes de terre bien lavées dans de l'eau de rivière, avec un peu de beurre, deux gros ognons coupés en quatre, du thym, du laurier, du basilic, quelques clous de girofle, sel et gros poivre; laissez-les bouillir jusqu'à ce que le doigt enfonce dedans; jetez-les ensuite dans une passoire pour les égoutter; pelez-les toutes chaudes, coupez-les seulement en deux ou trois, et versez dessus une sauce blanche aux câpres.

Pommes de terre au beurre noir. (Entremets.) — Faites cuire des pommes de terre de la manière accoutumée; pelez-les, coupez-les en morceaux, et arrangez-les sur un plat; entourez-les de persil frit en branches. Vous les arroserez avec une sauce au beurre noir, et les servirez promptement. (Voyez *Sauce au beurre noir*).

Pommes de terre à la duchesse. (Entremets.) — Pelez et coupez en morceaux des pommes de terre violettes que vous aurez fait cuire dans de l'eau de sel avec un bouquet de sarriette; mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de sauce tournée réduite; délayez-y des jaunes d'œufs; salez légèrement; ajoutez-y un bon morceau de beurre, et liez le tout en remuant avec vivacité.

Pommes de terre à la poêle. (Entremets.) — Pelez et coupez en tranches minces des pommes

de terre que vous aurez fait cuire auparavant; mettez-les dans une poêle avec très-peu de beurre ou de graisse; retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées; servez-les sans sauce. Vous pouvez vous en servir en guise de crouton de pain au beurre, pour garnir des plats d'épinards, de hachis de viande et de mirotons.

Pommes de terre à la maîtresse de maison. (Entremets.) — Lavez bien vos pommes de terre; mettez-les cuire dans le pot-au-feu lorsque le bouillon est fait, et retirez-les bien à temps, de peur qu'elles ne crèvent; servez-les bien chaudes avec du beurre frais dans une assiette : chacun en met dessus à mesure en les mangeant.

Pommes de terre en haricot. (Garniture.) — Vos pommes de terre n'étant cuites qu'à moitié, pelez-les, coupez-les en deux si elles sont grosses; mettez-les dans une casserole où vous aurez mis cuire du mouton, et finissez-les comme un haricot aux navets.

Pommes de terre aux ognons. (Entremets.) — Faites roussir de l'ognon dans du beurre, coupez des pommes de terre à moitié cuites, et mettez-les finir de cuire avec cet ognon roussi; mouillez-les avec du bouillon gras ou maigre; ne les faites que mijoter.

Gâteau de pommes de terre. (Entremets.) — Faites cuire des pommes de terre sous la cendre, épluchez-les, réduisez-les en pâte. Vous la délaierez avec six jaunes d'œufs par livre pesant, et ajouterez quatre onces de sucre en poudre pour le même poids de pâte; pétrissez le tout ensemble; mettez-y ensuite le zeste d'un citron râpé, son jus et des

blancs d'œufs; façonnez le tout et le mettez dans une tourtière graissée légèrement avec du beurre; vous lui ferez former sa croûte et prendre couleur sous le four de campagne.

Pommes de terre pour garniture. — Vous les choisirez petites et bien rondes; pelez-les; mettez-les cuire dans du jus gras ou maigre, et servez-vous-en pour garnir tel plat auquel elles puissent convenir, ou pour mettre dans le corps de certaines volailles en guise de marrons, ou mêlées avec.

Quand on veut les mettre sous un gigot ou toute autre viande à la broche, on commence par les faire cuire dans l'eau, ou mieux, à l'étouffade, et on les place dans la lèchefrite, pour leur faire prendre du goût et de la couleur.

POTAGES. — *Potage au pain* ou *soupe grasse.* — Versez du bouillon sur des croûtes taillées dans une soupière, et seulement ce qu'il en faut pour qu'elles trempent. Au moment de servir, remplissez la soupière de bouillon bien chaud, et couvrez votre potage de légumes. Observez qu'il ne faut jamais faire bouillir de pain dans votre bouillon : cette mauvaise pratique lui enlève son goût.

Potage aux choux. — Faites blanchir un chou ou seulement la moitié, avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, ficelez le tout, chaque chose à part; faites cuire dans une marmite avec du bouillon, et salez peu, à cause du lard. Quand il est cuit, faites mitonner des croûtes de pain dans une partie de bouillon. Servez les choux autour du potage, ou simplement par dessus.

Potage aux carottes nouvelles. — Coupez ces ca-

rottes en petits bâtons, faites-les blanchir, mettez-les dans du bouillon; quand elles seront cuites, versez-les dans la soupière, où vous aurez mis tremper votre pain, et servez de suite.

Potage aux navets. — Saucez dans le beurre et faites égoutter des navets préparés comme les carottes pour le précédent potage; mettez-les de même dans la soupière sur le pain trempé.

Potage à la citrouille, au lait. — Prenez un morceau de citrouille dont vous ôtez la peau et les pepins; coupez-le par petits morceaux, et mettez-les dans une marmite avec de l'eau; lorsque votre citrouille sera réduite en marmelade et qu'il ne restera plus d'eau, mettez-y un petit morceau de beurre, un peu de sel; faites-lui faire encore quelques bouillons. Faites bouillir du lait, sucrez-le convenablement; versez le lait sur la citrouille, arrangez des tranches de pain sur un plat, mouillez-le avec votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, et mettez-le sur la cendre chaude pendant un quart d'heure, en faisant attention qu'il ne bouille pas; versez-y le restant de votre bouillon bien chaud, au moment de servir.

Soupe à l'ognon. — Épluchez des ognons, ôtez-en la tête et la queue, coupez-les en lames; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole : jetez-y votre ognon, et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit blond; mettez l'eau suffisante pour votre potage; salez, poivrez; laissez-le bouillir environ un quart d'heure. Versez le bouillon sur le pain, et servez.

Soupe à l'ognon et au lait. — Préparez et faites revenir vos ognons comme pour le potage ci-des-

sus; quand ils seront d'un beau blond, mettez votre lait, un peu de sel, et faites bouillir : au bout d'un quart d'heure environ, versez sur vos tranches de pain.

Potage à la julienne. — Prenez des racines de toute espèce en égale quantité, de l'oseille et de la laitue; coupez le tout en filets d'une demi-ligne environ, excepté les ognons qu'il faut tailler en tranches. Passez les racines au beurre pour les faire revenir, mettez-y ensuite la laitue, les herbes et du cerfeuil, que vous faites également revenir; mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le tout soit bien cuit; ensuite, versez votre julienne sur des tranches minces de pain.

Julienne maigre. — Préparez les mêmes légumes et de la même manière que pour une *julienne* au gras, faites-les roussir légèrement dans du beurre, et mouillez-les, soit avec du bouillon maigre, soit avec l'eau dans laquelle vous aurez fait cuire des légumes secs, tels que lentilles, haricots, etc. : faites mitonner votre potage avant de le servir.

Potage printanier. — Il se prépare comme la *julienne,* mais on y ajoute des petits pois, des pointes d'asperges, des petits oignons blanchis auparavant, même des petits radis tournés. On a coutume d'ôter l'âcreté de tous ces légumes en sucrant un peu le potage : ils servent à le parer en le dressant.

Potage aux poireaux. — Coupez quelques poireaux par petits morceaux, faites-les roussir dans le beurre; ajoutez ensuite de l'eau, sel, poivre,

des pommes de terre jaunes coupées en dés, et versez le potage sur du pain.

Potage à la jardinière. — Coupez des carottes et des navets en petits bâtons; ayez deux laitues, de l'oseille, du cerfeuil, émincés. Faites revenir le tout dans du beurre, et mouillez avec du bouillon; ajoutez une poignée de petits pois et de pointes d'asperges. Ces légumes étant bien cuits, dégraissez-les bien, et versez-les sur des croûtes.

Potage aux herbes. — Passez au beurre avec un peu de sel, une poignée d'oseille, de cerfeuil, et quelques feuilles de laitue. Mouillez avec de l'eau, ajoutez du beurre frais; faites bouillir, et retirez du feu. Assaisonnez, liez avec quatre jaunes d'œuf, et versez sur du pain émincé.

On peut remplacer le pain par une purée de pois, de haricots blancs ou de pommes de terre jaunes; mais elle doit toujours être claire.

Potage aux petits pois. — Faites bouillir dans de bon bouillon des petits pois qui auront été bien blanchis auparavant; quand ils seront cuits, vous les verserez sur un potage gras au pain.

Riz au gras. — Prenez du riz, dans la proportion d'une once par personne, s'il est de première qualité; lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois, en le frottant danr les mains; faites-le crever à petit feu dans un peu de bouillon; mouillez-le ensuite avec d'autre bouillon ou du consommé; dégraissez-le, et servez-le ni trop épais ni trop clair.

Riz au maigre. — Prenez la même quantité de riz que pour le faire au gras, préparez-le de même, et faites-le crever dans du bouillon maigre. Il ne doit pas bouillir plus d'une heure et demie.

Riz au lait. — Faites crever, dans suffisante quantité de lait, du riz que vous aurez préparé comme pour le mettre au gras; laissez-le bouillir autant de temps. Il ne faut point qu'il se mette en pâte. Jetez-y quelques grains de sel, sucrez-le de bon goût, et servez de suite.

Riz au lait d'amandes. — Faites cuire votre riz dans du lait, comme le précédent; tandis qu'il crèvera, vous pilerez des amandes, après les avoir fait blanchir et en avoir ôté la peau; vous les brouillerez avec du lait, et les presserez fortement dans un linge. Au moment de servir le potage, vous y verserez le lait d'amandes, en remuant, et le sucrerez.

Il faut le poids d'un quarteron d'amandes douces, et trois ou quatre amandes amères par pinte de lait.

Vermicelle au gras. — Faites bouillir du bouillon ou du consommé, jetez-y votre vermicelle, en le rompant dans les doigts, et le semant, pour qu'il ne se mette point en pelotes. La quantité est d'une once environ par personne; laissez-le bouillir au plus dix minutes, et retirez-le pour le laisser mijoter encore quelque temps au bord du fourneau : prenez garde qu'il ne renfle trop.

Vermicelle au lait. — Mettez le vermicelle dans votre lait bouillant, remuez-le vivement pour qu'il ne forme point pâte; une demi-heure suffit pour sa cuisson. On y met à volonté du sucre ou du sel.

Potage à la fécule de pommes de terre. — Délayez dans du bouillon froid de la fécule de pommes de terre (environ deux cuillerées par per-

sonne); versez ensuite dans du bouillon brûlant, ayant soin de remuer toujours, et laissez cuire cinq minutes.

Potage au macaroni et au fromage. — Jetez votre macaroni dans du bouillon qui bouille bien; remuez et écumez-le : au bout d'un quart-d'heure, vous le retirerez et le laisserez mijoter encore quelque temps. Avant de le servir, vous y mettrez du fromage râpé, moitié parmesan, moitié gruyère. Le potage doit être un peu épais. Il y a des personnes qui servent le fromage séparément. Cette manière est même préférable.

Potage aux pâtes d'Italie. — Faites bouillir du bouillon ou du consommé, jetez dedans telle espèce de pâtes d'Italie que ce soit, remuez attentivement, et traitez-les comme le macaroni, au fromage près.

Potage à la semoule. — Ce potage se fait comme le précédent. Observez toutefois qu'étant plus sujet à former des grumeaux, il faut le remuer avec plus de continuité : au bout d'une demi-heure, il est cuit. Si vous le trouvez trop pâle, il faut lui donner de la couleur.

La manière de faire la semoule au lait est uniquement de substituer le lait au bouillon.

Potage au sagou. — Jetez le sagou dans du bouillon bien bouillant; retirez-le du feu au bout de quelques minutes; salez, écumez, et laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il forme gelée. On y joint ordinairement de la purée de navets.

Potage à la française. — Faites frire des croûtons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds; faites une purée de pois nouveaux; mouillez-la

avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit claire; faites-y fondre un morceau de beurre au moment de la servir; ajoutez un peu de sucre, et versez le tout sur vos croûtons : que votre purée soit d'un bon sel.

Potage à la purée de carottes. — Mettez dans une casserole, avec suffisante quantité de beurre, dix ou quinze carottes coupées en lames, mouillez-les de bon bouillon lorsqu'elles seront bien revenues, et faites-les cuire. Après cela passez-les, réduisez-les en purée, faites recuire cette purée pendant quatre heures, et dressez-la sur toutes sortes de potages.

Potage à la purée de navets. — Excepté que les navets ne se font point roussir et qu'on les tient aussi blancs que possible, cette purée se prépare comme la précédente; elle exige une moins grande cuisson.

Potage à la purée de lentilles, au gras. — Faites cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon, une demi-livre de petit lard, deux carottes, deux ognons émincés et roussis avec du beurre, deux clous de girofle. Lorsqu'elles sont cuites, passez-les dans une étamine, éclaircissez votre purée avec du bouillon; faites-la bouillir dans une casserole pour la dégraisser, versez-la sur des croûtons de mie de pain roussis dans le beurre, ou sur des croûtes.

Potage à la purée de lentilles, au maigre. — Mettez des lentilles dans une marmite avec du bouillon maigre, ou à défaut de celui-ci avec de l'eau; si c'est de l'eau que vous employez, ajoutez-y un morceau de beurre, sel, légumes et girofle.

Lorsque les lentilles seront cuites, vous retirerez les légumes, et ferez votre purée que vous mettrez ensuite mijoter pendant quatre ou cinq heures, en ne manquant pas de la remuer souvent; vous la servirez indirectement sur du riz, du vermicelle, ou des croûtons au beurre.

On fait aussi des potages maigres aux pois et aux haricots secs en traitant ces pois comme nous venons de l'indiquer pour les lentilles, hors qu'il faut les mettre tremper dans l'eau un jour d'avance.

Potage à la purée de pois nouveaux. — Sautez des pois nouveaux dans du beurre avec persil en branches et ciboules, mouillez-les de bouillon gras ou maigre, à volonté; égouttez-les quand ils sont cuits, et pelez-les pour les réduire en purée. Cette purée se conduira et sera employée comme celles de lentilles ci-dessus, en observant de la dégraisser avant de s'en servir, si elle n'est point au bouillon maigre.

Potage à la purée de marrons. — Mettez dans une marmite, avec du bouillon ou du consommé, de bons marrons cuits à l'eau, et débarrassés de leur épiderme; faites-les bouillir, égouttez-les ensuite et les pilez au mortier; passez la purée en l'arrosant avec son propre bouillon, faites-la recuire pendant quelques heures dans la casserole avec du bouillon gras ou du consommé; dégraissez-la. On la sert sur un mitonnage, ou avec des croûtons au beurre; il convient de la sucrer légèrement,

Potage à la Condé, au gras et au maigre. — Faites cuire des haricots rouges dans de l'eau, ou

mieux du bouillon, avec racines, girofle, un morceau de petit lard si c'est au gras, ou un morceau de beurre si c'est au maigre; égouttez-les et réduisez-les en purée en les arrosant de leur bouillon; faites recuire cette purée comme celle de pois, et servez-la sous des croûtons de pain frits au beurre.

Soupe au lait. — Faites bouillir, salez ou sucrez votre lait; versez-le sur des tranches de pain et servez.

Soupe au lait lié. — Préparez votre lait comme ci-dessus, ajoutez-y une liaison de quatre œufs par pinte, remuez-le avec une cuillère de bois, et dès qu'il commence à prendre après la cuillère, c'est-à-dire avant qu'il bouille, versez-le sur des croûtes taillées le plus mince possible.

Panade. — Prenez de la mie de pain tendre de préférence, et, s'il se peut, mollet; mettez-la dans une casserole avec suffisante quantité d'eau, sel, poivre et beurre frais; placez la casserole sur un fourneau un peu ardent, et remuez pour que le pain ne s'attache pas au fond; lorsque votre panade sera réduite comme une sauce, vous la retirerez du feu et la lierez avec des jaunes d'œufs. Ayez soin qu'elle ait cessé de bouillir quand vous mettrez la liaison.

Poularde. — Elle se prépare et se sert de presque toutes les manières dont on accommode le poulet.

POULET. — *Poulet rôti.* (Rôt.) — Bardez votre poulet; embrochez-le et faites-le cuire après l'avoir enveloppé de papier beurré; vous ôterez le papier aux trois quarts de la cuisson, et l'achèverez à nu pour qu'il prenne couleur; glacez les bardes de lard si vous le pouvez; dressez votre poulet sur du cresson de fontaine, saupoudrez-le de sel fin, et ajoutez un filet de vinaigre blanc; servez arrosé de son jus.

Fricassée de poulet. (Entrée.) — Coupez deux poulets gras par membres; faites-les blanchir trois minutes dans l'eau bouillante, égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec beurre, bouquet de persil, petits ognons, champignons; faites revenir le tout; ajoutez cuillerée de farine, mouillez de bouillon: salez, poivrez; faites cuire, puis retirez vos morceaux; faites réduire la sauce que vous passerez au tamis de soie; liez-la avec jaunes d'œufs, sans faire bouillir, et versez-la sur vos morceaux de poulet avec jus de citron.

Poulet à la Marengo. (Entrée.) — Coupez un poulet gras comme pour la fricassée, mettez-le dans une casserole avec environ une demi-livre

de bonne huile d'olive et de sel fin. Faites cuire de belle couleur; ajoutez un instant avant son entière cuisson un bouquet garni et des champignons sautés dans le beurre; quand le tout sera cuit, dressez vos morceaux de poulet et garnissez de vos champignons. Faites dans une autre casserole une sauce italienne; versez-y, peu à peu et en remuant, l'huile dans laquelle a cuit le poulet, et quand cette sauce sera faite et de bon goût, vous la verserez sur votre poulet que vous aurez eu soin de tenir chaud et que vous garnirez de croûtons passés au beurre.

Poulet sauté. (Entrée.) — Voyez *Levraut sauté a la minute.*

PURÉES, — *Purée d'oseille.* — Faites fondre du beurre dans une casserole; jettez-y de l'oseille hachée; quand elle sera cuite, passez-la en appuyant dessus; faites-la recuire pendant à peu près trois quarts d'heure avec de l'espagnole; salez et dégraissez-la pour vous en servir.

Purée de pommes de terre. — Faites cuire à l'eau quelques pommes de terre, que vous pèlerez, puis pilerez dans un vase en les délayant avec du lait (du bouillon si c'est au gras); mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, et remuez continuellement pendant une petite demi-heure, pour faire prendre à votre purée la consistance d'une bouillie un peu épaisse.

Purée maigre de légumes — Il n'y a point d'autres instructions à donner pour ces purées que pour les grasses; elles se font avec les mêmes lé-

gumes ou racines, et de la même manière, en observant seulement de n'employer, pour les mouiller, que du bouillon ou des sauces maigres.

RAGOUTS. — *Ragoûts de crêtes de coqs.* (Entrée.) — Lavez bien vos crêtes, rognez-en les petites pointes, mettez-les dégorger dans de l'eau tiède, et remuez-les souvent; tirez-les au bout d'environ trois quarts d'heure, mettez-les dans un torchon avec un peu de sel, plongez et replongez-les dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que l'épiderme s'enlève en les frottant avec la main; enlevez cet épiderme avec les doigts, et jetez à mesure les crêtes dans l'eau fraîche; cela fait, vous les mettrez cuire dans un blanc.

Salmis. — Mettez dans une casserole une tranche de jambon, que vous ferez revenir; mouillez d'un bon verre de vin blanc, coulis, bouquet, girofle; faites bouillir une heure, et passez cette sauce au tamis. Dépecez la pièce de gibier rôti que vous destinerez à ce ragoût; mettez le tout dans la casserole et faites chauffer ensemble sans laisser bouillir; servez ensuite sur un plat garni de croûtons frits.

Ces salmis se font seulement avec le gibier; ceux de perdreaux ou bécasses sont les plus recherchés.

Ragoûts de foies gras. (Garniture.) — Otez l'amer de vos foies sans les couper; faites-les blanchir tout entiers à l'eau bouillante, égouttez-les bien, et jetez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon; persil, ciboules, demi-gousse d'ail; sel,

gros poivre ; faites-les bouillir environ une demi-heure; dégraissez-les , et servez-les avec telle viande que vous jugerez convenable. On peut aussi les servir seuls comme entremets.

Ragoût de farce au gras. (Entremets.) — Mettez dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, de l'oseille, quelques laitues, du cerfeuille, de la ciboule, le tout lavé, haché et pressé; passez-les sur un bon feu. Quand il n'y aura plus d'eau, vous y mettrez une bonne pincée de farine; mouillez avec du jus et du coulis ; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire; observez que la sauce soit réduite à point.

RAIE. — *Raie à la bourgeoise.* (Entrée.) Après avoir bien lavé votre raie avec de l'eau fraîche, lui avoir ôté l'amer du foie, que vous ne lui remettez pas dans le corps, et coupé les ailes par morceaux, faites-la cuire dans un chaudron ou une terrine, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'ognons et un peu de sel ; qu'elle ne fasse que deux bouillons, afin qu'elle ne cuise pas trop , retirez-la, mettez-la sur un plat pour l'éplucher; remettez-la sur le fourneau avec un peu de son court-bouillon. Lorsque vous voudrez la servir, égouttez-la, dressez-la, mettez son foie dessus, et arrosez-la d'une sauce blanche.

Raie au beurre noir. (Entrée.) — Faites cuire votre raie comme la précédente; nettoyez-la , dressez et parez-la de même ; faites frire du persil en feuilles dans un beurre noir, mettez-le autour de votre poisson; jetez du vinaigre dans ce même

beurre noir, assaisonnez-le, et arrosez-en votre raie.

Raie à la sauce blanche. (Entrée.) — Faites cuire votre raie dans un court-bouillon : quand elle sera cuite, vous en ôterez la peau de dessus des deux côtés ; vous la parerez et la dresserez sur le plat, comme il a été dit pour celle à la bourgeoise; ensuite vous la masquerez d'une sauce blanche avec des câpres par-dessus, ou bien des cornichons coupés en petits dés.

Ris de veau. — On les fait dégorger à plusieurs reprises dans de l'eau tiède, et blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante; et ils seront propres à employer dans tels ragoûts que vous le jugerez convenable.

Ris de veau piqué. (Entrée.) — Piquez de lard, par-dessus, des ris de veau préparés comme il est dit ci-dessus, faites-les cuire au four dans une bonne réduction pendant trois quarts d'heure, glacez-les d'une belle couleur, et mettez-les sur de l'oseille, de la chicorée à la crême ou une sauce tomate.

Rognon de boeuf. — *Rognon de bœuf à la bourgeoise.* (Entrée.) — Coupez un rognon par filets minces, mettez-le sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules et une pointe d'ail hachés menu. Quand il est cuit, mettez-y un filet de vinaigre, un peu de coulis, ou, à défaut de coulis, un peu de bouillon gras, et ne le laissez plus bouillir, de crainte qu'il ne se racornisse.

ROGNONS DE MOUTON. — *Rognons de mouton à la brochette.* — Il faut les ouvrir par le milieu à l'opposé du nerf, en ôter la pellicule, passer au travers une petite brochette ; assaisonnez-les de sel, de poivre, et mettez-les sur le gril ; quand ils seront cuits, mettez dans chacun un petit morceau de beurre frais pétri avec des fines herbes, et arrosez-les avec du jus de citron.

ROSBIF. — *Rosbif à l'anglaise.* Il se met à la broche, et se sert dans son jus, et aussi à la sainte-menehould ; dans ce cas on le fait cuire à la braise ; quand il sera cuit, panez-le, et lui faites prendre couleur au four ; servez dessous une sauce à votre choix : on peut encore le piquer de gros lard bien assaisonné, le faire cuire à la broche et le glacer d'une belle couleur.

ROUGET. — *Rouget de diverses façons.* — Ce poisson ne s'écaille point ; il faut le vider et le laver ; gardez-en les foies ; faites-le cuire sur le gril comme la vive, et servez-le avec les mêmes sauces : la seule différence est qu'on incorpore son foie dans les sauces avant de servir le rouget.

SALSIFIS *à la sauce blanche.* (Entremets.) — Épluchez-les, et, pour qu'ils ne noircissent pas, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre blanc. Faites-les cuire environ une heure dans de l'eau avec un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, du jus de citron, ou du moins un peu de vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, vous les dresserez et les arroserez avec une bonne sauce blanche.

Salsifis frits. (Entremets.) — Égouttez bien vos salsifis après les avoir fait cuire. Lorsqu'ils seront froids, vous les tremperez dans une pâte et les ferez frire.

SARDINES. — *Sardines à la bourgeoise.* — Elles se préparent et s'accommodent comme les harengs frais à la bourgeoise. (*Voyez-en* plus haut l'article.)

SAUCES. — *Liaison.* — On casse des œufs frais avec soin pour n'en point crever le jaune, que l'on sépare du blanc en le transversant d'une coquille dans l'autre. On jette les germes qui restent, et l'on délaie les jaunes avec deux ou trois cuillerées de la sauce qu'on veut lier. On remue pour bien mélanger le tout, puis on verse doucement, et en remuant toujours, dans la sauce qu'il faut avoir retirée du feu et qu'on y remet ensuite un instant pour faire épaissir un peu, sans laisser bouillir.

Roux. — Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y de la farine selon l'épaisseur que vous voulez donner à votre roux, et faites roussir à petit feu, en remuant toujours.

Espagnole. — Mettez dans une casserole du coulis, un verre de vin blanc, autant de bouillon, persil et ciboule en bouquet, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, deux cuillerées d'huile, une pincée de coriandre, un ognon en tranches; faites bouillir le tout à très-petit feu pendant deux heures; dégraissez ensuite, et passez au tamis; assaisonnez de sel et de poivre.

Sauce piquante. — Mettez dans une casserole

un poisson de vinaigre, deux gousses de petit piment, une pincée de poivre fin, une feuille de laurier et un peu de thym. Faites réduire à moitié, puis versez trois cuillerées d'espagnole, autant de bouillon, et laissez réduire à l'état de bouillie claire. Cette sauce doit être d'un goût relevé.

Sauce tomate. — Mettez dans une casserole, avec un peu de bouillon, du sel, du gros poivre et un peu de thym, une quinzaine de tomates bien mûres, que vous aurez coupées en deux pour en faire sortir les graines et la partie aqueuse; vous les ferez cuire en les remuant, jusqu'à ce qu'elles soient en purée; mouillez-les avec du bouillon, passez-les dans une étamine; mettez cette purée dans une casserole avec deux cuillerées d'espagnole, ou, à défaut d'espagnole, avec autant de bon bouillon; votre sauce doit être en bouillie légère; voyez, avant de la servir, si elle est assaisonnée de bon goût.

Sauce blanche. — Mettez dans une casserole un quarteron de beurre frais manié avec une cuillerée de farine, du sel et du poivre; mouillez avec un peu d'eau, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit liée, sans laisser bouillir. Quand vous l'aurez retirée du feu, ajoutez-y un filet de vinaigre ou un jus de citron, et, si voulez, du persil blanchi bien haché, et un peu de muscade.

Quand on veut la rendre plus épaisse, on la lie avec un ou deux jaunes d'œufs.

Sauce blanche aux câpres. — Elle se fait comme la précédente, remplaçant seulement le vinaigre ou le jus de citron par des câpres fines entières et un anchois haché.

Sauce matelote. — Faites roussir des petits ognons dans du beurre, mouillez-les d'espagnole réduite à part, ajoutez champignons, et au moment d'employer votre sauce, vous y mettrez un très-petit morceau de beurre, et la tournerez légèrement.

Maître d'hôtel liée. — Pétrissez du beurre comme ci-dessus; mettez dans une casserole avec une pincée de farine et demi verre d'eau; faites chauffer en remuant toujours, et pressez dedans un citron, au moment de servir.

Tartare. — Mettez dans le fond d'un vase de terre deux ou trois échalotes hachées très-menu, un peu de cerfeuil et d'estragon, de la moutarde, un filet de vinaigre, du sel et du poivre; arrosez ensuite légèrement votre sauce avec de bonne huile, et remuez-la toujours; si elle se lie trop, jetez-y un peu de vinaigre. Cette sauce se fait à froid.

Italienne. — Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre, des champignons, une échalote, un peu de persil; faites revenir; mouillez avec un verre de vin blanc, et assaisonnez. Faites bouillir à petit feu pendant trois quarts d'heure; passez au tamis, et ajoutez deux cuillerées d'huile.

Sauce au suprême. — Faites réduire à moitié du consommé et du velouté déjà réduits; mettez-y un peu de beurre; faites bouillir à grand feu; dès que votre sauce aura pris du corps sans être trop épaisse, retirez-la, mettez un peu de jus de citron ou de verjus, et servez-vous-en.

Béchamelle. — Mettez dans une casserole huit

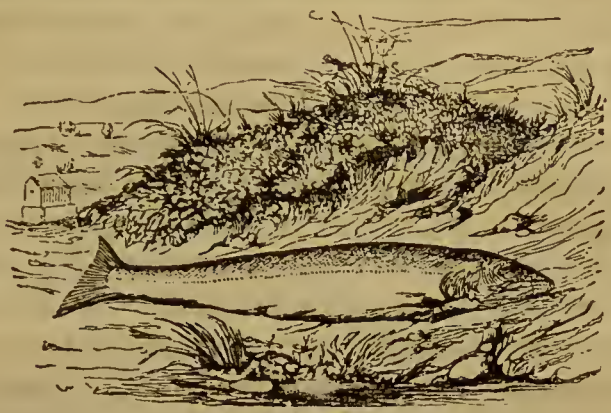
cuillerées de velouté; ajoutez-y trois cuillerées de consommé; faites réduire à grand feu, en tournant toujours, ces onze cuillerées à cinq; ajoutez alors trois pintes de crême que vous aurez fait réduire à moitié sur un autre fourneau; faites bouillir le tout ensemble, à grand feu, en tournant toujours, pendant près d'une heure, pour que la sauce ne s'attache pas: votre sauce étant liée, vous la passerez à l'étamine.

Sauce aux truffés. Hachez une ou plusieurs truffes, faites fondre du beurre et passez-les dedans; mouillez avec du consommé et le double de velouté. Lorsque votre sauce sera suffisamment réduite, vous la dégraisserez et y remettrez du beurre : faites attention qu'il soit bien lié avant d'employer votre sauce.

Beurre noir. — Mettez dans une casserole un demi-verre de vinaigre avec sel et poivre auquel vous ferez jeter quelques bouillons; mettez dans une casserole sur un autre fourneau une demi-livre de beurre que vous ferez chauffer jusqu'à ce qu'il soit presque noir; laisser reposer, puis versez sur votre vinaigre, et tenez chaud jusqu'à ce que vous vous en serviez.

SAUMON. — *Saumon grillé, à la sauce blanche.* (Entrée.) — Nettoyez bien une darde ou tranche de saumon: marinez-la bien avec huile, persil, ciboules et une feuille de laurier; mettez-la ensuite sur le gril; pendant la cuisson, vous l'arroserez avec sa marinade, et la retournerez : ayez soin qu'elle ne brûle pas; lorsqu'elle sera cuite, vous la dépouillerez, la dresserez et l'arro-

serez d'une sauce au beurre : parsemez-la de câpres un instant avant de la servir.



Saumon à l'italienne. — La manière de le préparer et de le faire cuire est la même que la précédente. Quand vous aurez dressé votre saumon vous l'arroserez avec une italienne. (*Voyez* cette sauce, p. 177.)

Saumon au bleu. (Rôt.) — Videz votre saumon sans lui couper le ventre; lavez-le et essuyez-le bien; cela fait, vous le ferez cuire et le servirez comme le brochet au bleu. Observez que, pour que votre saumon cuise, il faut le faire bouillir très-doucement.

Saumon au court-bouillon. (Rôt et entrée.) — Préparez-le comme le précédent, et faites-le cuire absolument comme il est enseigné pour le brochet au court-bouillon : vous le servirez de même.

Saumon en salade. (Entrée.) Prenez du saumon froid précédemment cuit au court-bouillon; coupez-le par tranche minces; dressez et décorez-le comme le turbot en salade; assaisonnez-le de même, et servez.

SERVICE DE LA TABLE. — La classification des mets nous donne sept espèces différentes, qui sont : *Potages, Relevés de potages, Entrées, Hors-d'Œuvre, Rôtis, Entremets, Dessert.*

Le repas se divise en trois services :

PREMIER SERVICE. — On garnit la table par les potages, relevés de potages, entrées et hors-d'œuvre.

DEUXIÈME SERVICE. — Les rôtis, les entremets, les salades.

TROISIÈME SERVICE. — Le dessert.

Le menu, ou la composition d'un repas, doit être proportionné au nombre des convives; pour une table de huit couverts, il devra ainsi être composé :

PREMIER SERVICE.

Un potage pour le milieu.
Une pièce de bœuf pour relevé de potage.

DEUX ENTRÉES.

Une tourte de godiveau.
Un poulet à la Marengo.

DEUX HORS-D'ŒUVRE.

Cervelles de veau frites.
Rognons de mouton à la brochette.

DEUXIÈME SERVICE.

DEUX PLATS DE ROTI.

Deux lapereaux aux fines herbes.
Deux poulets à la reine.

TROIS ENTREMETS.

Petits gâteaux.
Petits pois.
Une crème à la vanille. — Une salade.

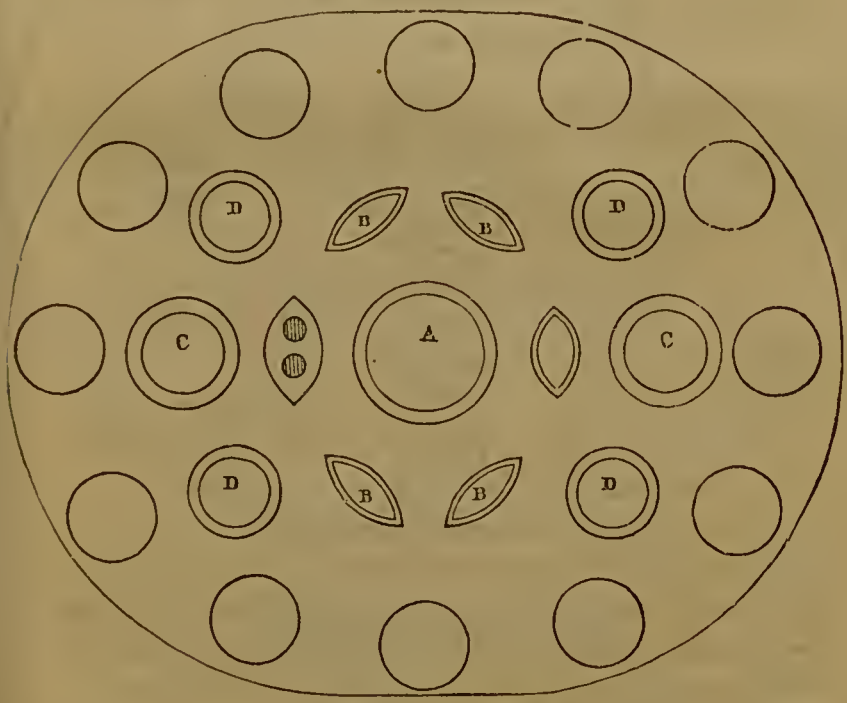
TROISIÈME SERVICE.

ONZE ASSIETTES DE DESSERT.

Deux fruits nouveaux.
Deux compotes.
Quatre petites pâtisseries.
Deux fromages.
Une jatte de gauffres.

D'après cet aperçu, on comprendra facilement que, pour les tables où les convives seront en plus grand nombre, les plats devront aussi être plus nombreux, et cela pour les entrées, entremets et dessert; les grosses pièces, soit relevés ou rôts, seront fortes en proportion.

PREMIER SERVICE.

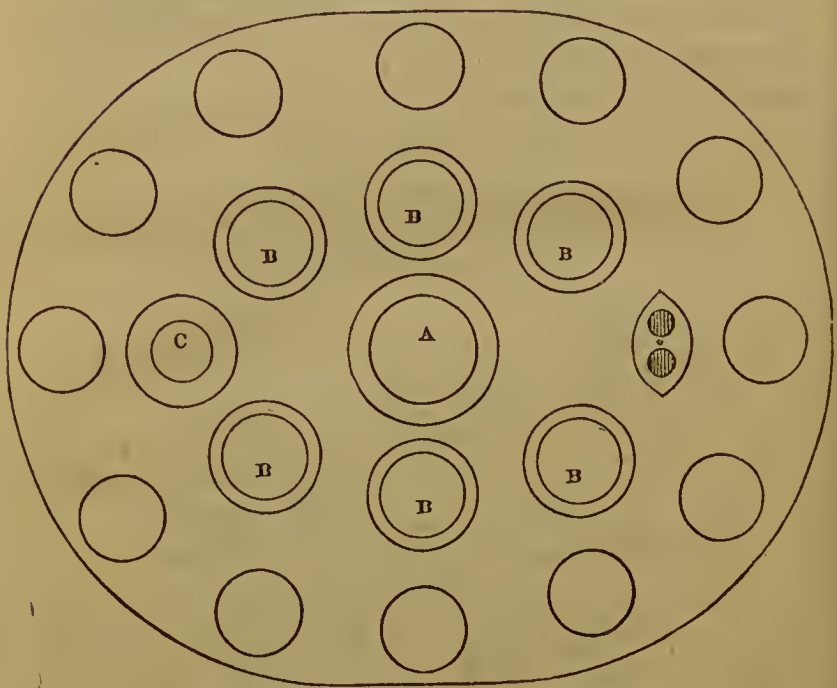


A.—Le potage, que l'on remplace par le relevé.

B.—Quatre hors-d'œuvre froids.
C.—Deux hors-d'œuvre chauds.
L'huilier et la saucière.

DEUXIÈME SERVICE.

A.—La pièce de rôti.
B.—Les entremets.
C.—La salade.
L'huilier sera placé à l'autre extrémité.

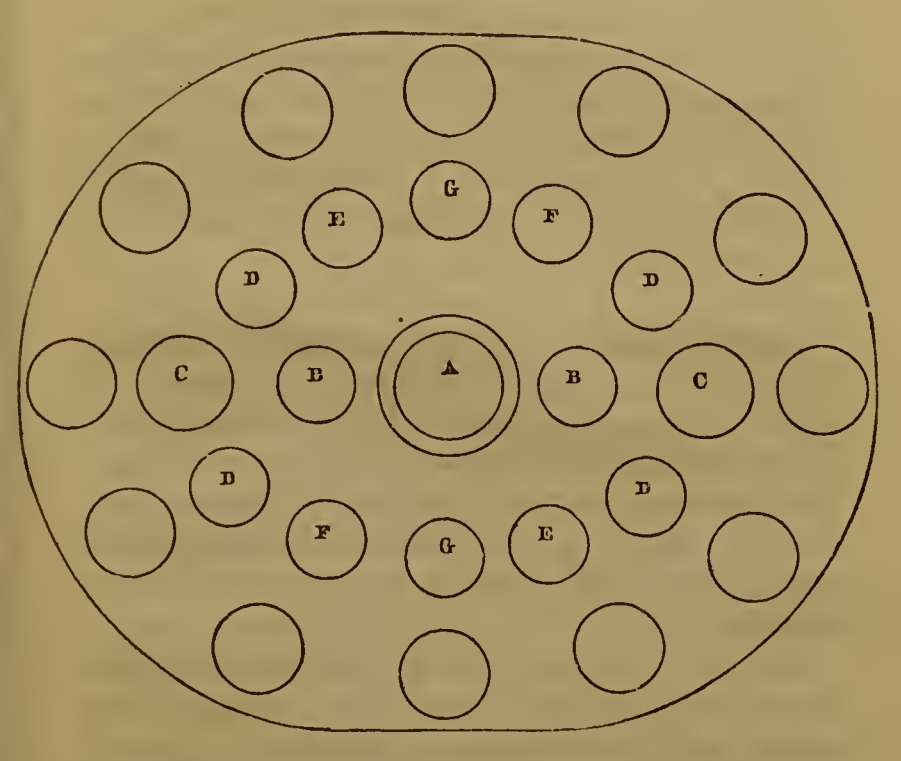


TROISIEME SERVICE.

A.—La pièce la plus considérable.

B.—Fromage et sucrier.
C.—Des fruits confits.
E.—Deux tartes.
F.—Biscuits.
G.—Confitures.

Pour les tables plus considérables, la méthode sera la même.



Sirops. — *Sirop de groseilles.* — Prenez deux livres de groseilles rouges qui ne soient pas tout à fait mûres, une livre de belles cerises et demi-livre de framboises; écrasez le tout ensemble, après avoir ôté ce qu'il y a de vert et les noyaux de ces

fruits; exprimez-en le jus, et laissez fermenter dans une terrine pendant une journée; ensuite, passez au tamis jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair; pesez le jus, ajoutez deux livres de sucre par chaque livre de fruit; faites jeter deux ou trois bouillons après que le sucre sera fondu, laissez refroidir et mettez en bouteilles. Il est assez utile de changer votre sirop de vase pour éviter de laisser refroidir dans la bassine.

Sirop de cerises. — Retirez les noyaux et les queues à quatre livres de cerises bien mûres et bien saines; mettez sur le feu avec deux verres d'eau; faites jeter quelques bouillons et passez au tamis; ajoutez alors deux livres de sucre par chaque livre de liquide, mettez sur le feu, faites bouillir, écumez, terminez en faisant refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de mûres. — Choisissez quantité suffisante de belles mûres bien noires; mettez-les sur un feu doux, faites-en exprimer le jus au tamis, ajoutez deux livres de sucre réduit en poudre par livre de jus; mettez le tout dans un terrine bien couverte, sur une cendre chaude, entretenez le feu pendant deux ou trois jours; mettez refroidir, et ensuite en bouteilles.

Sirop de vinaigre. —Mettez dans une terrine un litre de bon vinaigre blanc, faites infuser dedans une quantité de framboises épluchées, ayez soin qu'elle soient couvertes entièrement par le liquide; laissez pendant dix ou douze jours, ensuite vous passerez au tamis. Faites clarifier trois livres de sucre, ajoutez votre vinaigre et retirez au premier bouillon; faites refroidir et mettez en bouteilles.

SOLES. — *Soles frites.* (Entremets.) — Nettoyez et videz bien vos soles, trempez-les dans du lait, farinez-les des deux côtés et mettez-les dans la friture bien chaude ; couvrez un plat d'une serviette : vous dresserez vos soles sur cette serviette avec des citrons entiers.

Soles sur le plat. (Entrée.) — Fendez par le dos des soles que vous aurez vidées et nettoyées; insinuez-leur dans le corps des fines herbes hachées et passées dans leur beurre; placez-les sur le dos, dans un plat au fond duquel vous aurez étendu du beurre frais; graissez-les avec du beurre fondu; saupoudrez-les de chapelure, de sel et d'épices fines; arrosez-les de vin blanc et de bouillon, puis mettez-les cuire au four, ou entre deux feux, sous le four de campagne.

TANCHE. — *Tanche grillée.* (Rôt.) — Pour l'écailler, faites bouillir de l'eau dans un chaudron; mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez le chaudron, et mettez un poids sur le couvercle; retirez-la après l'y avoir laissée un moment; écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et prenez garde

d'enlever la peau et de l'écorcher : après cela, videz-la, lavez-la bien, et ôtez les nageoires et les ouïes; faites-la cuire sur le gril, comme les autres poissons, et servez-la avec les mêmes sauces.

Tanche à l'étuvée. (Entrée.) — Préparez-la comme la précédente; quand cette opération sera faite, vous ferez cuire et dresserez votre poisson.

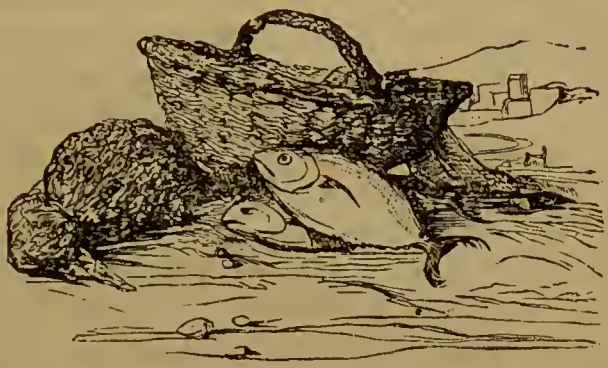
TARTES. — *Tarte aux pommes.* — Battez plus de jaunes d'œufs que de blancs, avec une bonne marmelade bien cuite ; ajoutez-y suffisante quantité de sucre et un peu de muscade râpée, et étendez le tout sur une abaisse de pâte feuilletée à six ou sept tours; relevez les bords comme ceux d'une tourte ordinaire, et mettez au four sur une plaque de fer battu, ou une feuille de papier beurré.

Tarte aux divers fruits. — Prenez une compote de tels fruits que vous voudrez; placez-la sur une pâte, comme il est dit à l'article précédent, et traitez cette tourte de la même manière.

Tarte aux confitures. — Étendez vos confitures sur la pâte, et relevez-en le bord tout autour. Couvrez-les d'une feuille de pâte bien mince, à laquelle vous ferez de distance en distance quelques petits trous. Faites cuire cette tarte ou tourte comme celle aux pommes. Saupoudrez-les de sucre en sortant du four.

Tartelette. — Taillez une abaisse de bon feuilletage, comme pour faire les petits pâtés, en observant qu'il ne faut qu'un rond de pâté pour chaque tartelette ; mettez dessus, en guise de godiveau, frangipane, confiture ou marmelade ; relevez le

bord ; croisez le dessus de bandelettes de pâte ; faites cuire, et glacez au sucre avec la pelle rouge.



THON. — *Thon frais de diverses façons.* — On le prépare, on l'accommode, on le sert ordinairement comme le saumon. (Voyez *Saumon.*)

Thon mariné en salade. (Hors-d'œuvre.) — Vous le coupez et le parez comme le brochet en salade : servez-le avec un huilier.

Thon à la provençale. (Entrée.) — Arrangez votre thon sur le plat que vous devez servir, avec d'excellent beurre, persil et fines herbes bien hachés ; panez-le de mie de pain, et faites-lui prendre couleur sous un four de campagne.

TOPINAMBOURS. — Vous pouvez accommoder ces légumes de toutes les façons indiquées pour les pommes de terre, hors celles où il les faudrait réduire en purée. On les emploie aussi dans tous les ragoûts de viande où l'on pourrait mettre des pommes de terre.

TOURTES. — *Manière de former, de faire cuire et de dresser toutes sortes de tourtes grasses et*

maigres. — Faites sur la tourtière une abaisse ou fond de tourte, en y étendant une feuille de pâte brisée, épaisse comme une pièce de deux francs; dressez dessus votre viande ou volaille, poisson, ou toute autre chose dont vous voulez faire la tourte; remplissez les vides avec des boulettes grasses ou maigres, selon le cas; épicez de bon goût; ajoutez un bouquet de fines herbes, et couvrez le tout de bardes de lard. Cela fait, vous poserez par-dessus une seconde feuille de pâte; mouillez les bords de l'une et de l'autre; pincez-les pour les réunir, et faites le bourrelet en tournant tout autour avec le pouce. Battez un œuf, blanc et jaune, et dorez le dessus de votre tourte avec un doroir ou une plume. Étant ainsi préparée, vous la mettrez dans un four qui ne soit pas trop chaud. Retirez-la au bout d'un quart d'heure, et faites un petit trou au milieu du couvercle pour que la fumée s'évapore; remettez-la de suite au four jusqu'à parfaite cuisson. Quand vous l'aurez retirée pour la seconde fois, vous enlèverez le couvercle en le coupant tout autour au ras du bourrelet; vous dégraisserez votre tourte, en ôterez les bardes de lard, le bouquet de fines herbes, et y verserez bien chaud le ragoût qui conviendra selon son espèce.

Tourte de volaille. — Quelque espèce de volaille que vous employiez, coupez-la en deux ou davantage, faites-la blanchir et passer au beurre avec sel, poivre, épices, fines herbes et un bouquet garni, puis dressez-la sur l'abaisse de votre tourte.

Les abattis de volaille se préparent de même.

Tourte de gibier. — Le lièvre se désosse avant

de l'employer, mais on se contente de rompre les os du lapin : l'un et l'autre se coupent par membres.

Les bécasses et autres moyens volatiles se coupent en quatre. On incorpore avec le godiveau ou la farce les intestins de ces animaux, après les avoir hachés.

On n'ôte que les pattes des alouettes, et on incorpore de même, avec la farce ou le godiveau, ce qu'on leur a retiré du corps.

Tourte de godiveau. — Prenez du godiveau que vous roulerez en boulettes allongées, et dressez-le sur votre abaisse avec des ris de veau, foies gras, champignons, morilles, truffes si vous en avez, ou culs d'artichauts coupés, et quelques écrevisses.

Tourtes grasses de poisson. — Coupez votre poisson comme pour le mettre en matelote, et arrangez-le sur l'abaisse avec les mêmes ingrédients que la langue de bœuf.

Tourtes maigres de poisson. — Votre poisson étant coupé comme dessus, arrangez-le sur l'abaisse, et servez-vous de beurre en place de lard pour le couvrir ; le reste comme pour toute autre espèce de tourte.

TRUFFES. — *Truffes au naturel.* (Hors-d'œuvre.) — Mettez-les tremper dans de l'eau fraîche ; frottez-les bien avec une brosse rude ; faites attention qu'il n'y reste point de terre, et repassez-les dans une seconde eau ; après cela vous les mettrez cuire dans moitié bouillon, moitié vin ; si vous aviez du consommé, il faudrait le préférer au

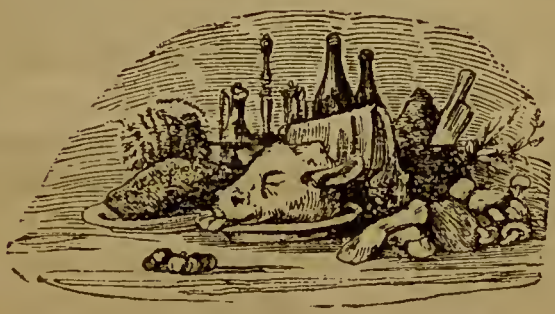
bouillon. Assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, un bouquet de persil garni, ognons et racines. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez et les servirez sous une serviette. C'est aussi de cette manière que vous les ferez cuire, avant de les employer dans les ragoûts.

TRUITE. — La truite commune a la chair blanche, et la saumonée l'a rouge : les apprêts sont les mêmes pour les deux espèces. On les fait cuire dans un court-bouillon, et on les sert avec une sauce, comme tous les autres poissons qui se mettent au court-bouillon. On peut aussi les faire cuire sur le gril, et on les sert avec un ragoût maigre. Les truites s'accommodent quelquefois au gras, comme le saumon frais: en général, elles s'accommodent comme ce dernier poisson; aussi renvoyons-nous à son article pour les autres détails ; nous nous contenterons de dire ici comment on prépare la truite avant de la faire cuire.

Après l'avoir vidée, sans lui ouvrir le ventre et sans l'écailler, vous la laverez et l'essuierez bien; ayez soin de lui ficeler la tête.

TURBOT. — *Turbot au court bouillon.* — (Rôt et relevé.) — Après avoir ôté les ouïes, faites une ouverture au ventre du côté noir et ôtez les boyaux du même côté; enlevez par le moyen d'une incision au dos, un nœud de son arête, et coupez le plus d'arêtes transversales que vous pourrez; bridez-lui la gueule avec une aiguille, et frottez-le avec du citron ; ensuite, mettez-le dans une turbotière; faites-le cuire dans une eau de sel

légère et tirée à clair, et ajoutez une ou deux pintes de lait; faites-le partir sur un grand feu, que vous couvrirez peu après, en prenant bien garde qu'il ne bouille, car votre turbot se romprait lorsqu'il serait cuit. Vous l'égouttez un quart d'heure avant de servir, et, après l'avoir débridé, vous le mettez sur une planche couverte d'une serviette; vous garnissez les parties défectueuses avec du persil en branches et le servez soit avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois dans une saucière, soit simplement avec un huilier.

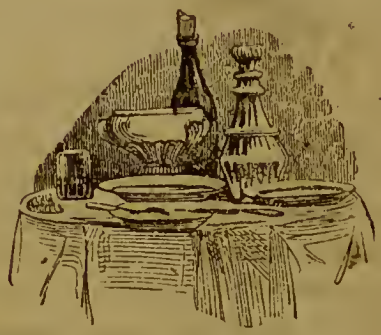


Tête de veau. — *Tête de veau à la vinaigrette.* — (Relevé.) — Echaudez-la pour en ôter le poil; faites-la dégorger ensuite dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, puis désossez la mâchoire inférieure et le bout du mufle, ne laissant d'os que le crâne. Frottez-la de citron et faites cuire, enveloppée dans un linge, dans de l'eau assaisonnée de poivre, sel, bouquet garni avec trois ognons, carottes, panais et poignée de farine. Quand elle sera cuite, retirez-la, faites égoutter, ôtez soigneusement les os du crâne, découvrez la

cervelle, et servez garnie de persil et ciboules hachées. Chacun assaisonne à son goût de poivre, sel, huile et vinaigre.

Tête de veau à la poulette. (Entrée.) — Préparez et faites cuire votre tête comme ci-dessus. Faites une poulette dans laquelle vous mettrez vos morceaux de tête avant de lier; faites mijoter un instant, puis liez avec jaunes d'œufs sans laisser bouillir, et servez avec jus de citron.

DE LA VAISSELLE. — Le repas terminé, la cuisinière aura à s'occuper de la vaisselle : elle commencera par son argenterie, qu'elle devra compter tous les jours; puis elle lavera sa vaisselle à l'eau fort chaude, la laissera égoutter, l'essuiera et la remettra en place : cette besogne sera terminée en lavant à l'eau froide les tasses à café et les verres à liqueur.



PARIS. — IMPRIMERIE DE J. CLAYE, RUE SAINT-BENOIT, 7.

WELLCOME
LIBRARY
INSTITUTE